A. Hiltenbrand

Oesterreichischer

Weinbaukatechismus

oder

Kurzer Unterricht

vom

Weinbaue in Oesterreich

In Fragen und Antworten verfaßt.

Leipzig,
bey Christian Gottlob Hilschern,
1777.

Vorbericht.

Auf allerhöchst geäuserten Wunsch eine dem Mayerischen Feldbau-Catechismo ähnliche Abhandlung, vom österreichischen Weinbau zu sehen, sammlete ich schon vor 7 Jahren allenthalben zum Weinbaue gehörige Erfahrungen. Ich hatte das Glück durch Vorschub eines hiesigen Cavaliers, meines großen Gönners und eines sonderbaren Verehrers der Künste und Wissenschaften, auf dessen Güthern der Weinbau vor andern blühet, meine Sam̄lung verschiedenen Weinbaues-

verständigen, Wirthschaftsbeamten, Winzern oder Hauern, ja solchen in Oesterreich begüterten H. H. Prälaten und Aebten, welche den meisten und besten Weinbau pflegen, zur Untersuchung und Beurtheilung vorzulegen. Auch unterließ ich nicht, jene Anmerkungen, die einige zu diesen meinem Werke beyzusetzen sich die Mühe gaben, bey den gehörigen Stellen treulichst einzuschalten. Ich werde meine Meynungen nur als solche aufführen und niemals für ausgemachte Wahrheiten verkaufen. Den letzten Theil von Behandlung der Weintrauben fügte ich auf Veranlassung der hochlöbl. N. ökonomischen Gesellschaft bey: um den Endzweck des Weinbaues völlig zu erreichen. Da ich also ausgerüstet war, so wollte ich diesen meinen Unterricht vom österreichischen Weinbaue vor

zwey Jahren zu dem Drucke befördern. Allein das widrige Schicksal; die am allerhöchsten Orte vergeblich angesuchte Erlaubniß um die Zueignungsschrift; die hernach dafür abgefoderte Taxe und Stempeln zu, ich weiß nicht was für Decrete, wozu ich mich weder verstehen konnte noch wollte; die allzugroße Eigennützigkeit unserer Verleger verzögerten die Sache bis hieher. Unterdessen machte doch der Saganische H. Prälat von Felbiger für die Normalschule einen Auszug daraus; welcher aber durch Abänderung einiger ihm nicht anständigen österreichischen Provinzial-Wörter, durch Beymischung anderer Redensarten und durch eine sonderliche, meistens nur mit Stricheln gemachte Unterzeichnung (Interpunction) vielleicht minder verständlich ausgefallen ist.

Vorbericht.

Sollte ich das Glück haben, nur in etwas einigen Lesern nützlich zu seyn; so habe ich meine Absicht noch frühzeitig genug erreicht. Widrigenfalls erscheint mein Werkgen ohnehin zu frühe. Ich schreibe aber für unerfahrne, nicht für gelehrte und wohlgeübte Weinbaueslliebhaber. — Wiewohl finden vielleicht auch diese etwas für sich — Dieses fürgesetzte Ziel wird die Anmessung meiner Schreibart, besonders in Fragen und Antworten, wohl bestimmen, und vor der gegenwärtigen Welt einigermaßen entschuldigen können. Wien den 1. Jänner 1777.

Innhalt.

Innhalt.

Vorläufige Frage. S. 1

Erster Theil.

Von Anlegung der Weingärten.

1ter Abschnitt. Von der Lage der Weingärten. 2
2ter — — Von dem Grunde und Boden. 4
3ter — — Vom Umgraben und Ausgräften. 9
4ter — — Von der Anschaffung und Zubereitung der Weinreben und derselben Gattungen. 16
5ter — — Von der Einsetzung der Weinreben. 34
6ter — — Von dem Baue und der Verpflegung der Weinstöcke bis zum völligen Ertrag. 39

Zweyter Theil.

Von Erhaltung der Weingärten.

1ter Abschnitt. Vom Steckenziehen. 44
2ter — — Von Beschneidung des Weinstockes. 45
3ter — — Vom Steckenschlagen. 51
4ter — — Vom Binden oder Häften. 53
5ter — — Vom Hauen. 55
6ter — — Vom Abwipfeln. 61
7ter — — Vom Jäten. 62
8ter — — Vom Räumen und Merzgraben. 63

Dritter Theil.

Von Verbesserung der Weingärten.

1ter Abschnitt Vom Düngen. 67
2ter — — Vom Wintergraben. 73
3ter — — Vom Mauren durchziehen. 75

4ter Abschnit Von Ableitung der Wassergüsse. S. 76
5ter — — Vom Ausbrocken der Weinstöcke oder Jäten 77
6ter — — Von Vermischung und Veränderung des Grundes. 81

Vierter Theil.

Von Erneuerung der alten und gebrechlichen Weingärten.

1ter Abschnitt. Von Gruben 83
2ter — — Von Versenkung der Reben, und Vorschlägen. 89
3ter — — Vom Pfropfen und Belzen 94
4ter — — Vom Mitteln wider die Krankheiten der Weinstöcke. 97
5ter — — Von Abheifung anderer Mängel der Weingärten. 194

Fünfter Theil.

Von Behandlung der Weintrauben.

1ter Abschnitt. Von der Zubereitung zur Weinlese. 114
2ter — — Vom Weinlesen selbst. 121
3ter — — Vom Mosteln. 126
4ter — — Von Pressen. 128
5ter — — Vom Gähren oder sogenannten Arbeiten des Mostes. 132
6ter — — Von Erhaltung des Weines. 137
7ter — — Von Verbesserung der verdorbenen Weine.

Vor-

Vorläufige Frage.

Was ist der Weinbau?

Antwort.

Hier wird durch den Weinbau verstanden die Kunst, 1tens neue Weingärten anzulegen, 2tens die angelegten nicht nur allein in gutem Stande zu erhalten; sondern auch 3tens zu verbessern; und 4tens die alten, gebrechlichen, oder wohl gar zu Grund gerichteten wieder herzustellen oder zu erneuern; endlich 5tens die daraus gesammelten Weintrauben zu behandeln.

Erster Theil.

Von Anlegung der Weingärten.

Frage.

Was ist bey Anlegung neuer Weingärten zu beobachten?

Antwort.

6 Stücke.

1tens Die Untersuchung der Lage; 2tens die Untersuchung des Grundes und Bodens; 3tens

das Umgraben, und das so genannte Ausgräften; 4tens die Wahl und Zubereitung der Reben; 5tens derselben Einsetzung; und 6tens die fernere Verpflegung.

Erster Abschnitt.
Von der Lage der Weingärten.

Frage.

Was soll ein Weingarten für eine Lage haben?

Antwort.

Nicht auf gar zu hohen Gebirgen, besonders gegen Mitternacht; nicht zu nahe an Wäldern, nicht an Bächen und Moråsten, und nicht in gar zu großer Ebene. Die beste Lage ist im mittelmäßigen Gebirge, und gegen Mittag oder Aufgang der Sonne.

Frage.

Warum nicht auf gar zu hohen Gebirgen?

Antwort.

Wegen der gar zu großen Kälte, und wegen der sehr scharfen Winde daselbst.

Frage.

Warum nicht gegen Mitternacht?

Antwort.

Weil der Wein allda wegen Mangel der Sonne selten zeitig wird; auch die Winde dorther sehr rauh und kalt sind.

Frage.

Frage.

Warum nicht zu nahe an Wäldern?

Antwort.

Wegen des Schattens, welchen diese machen, und wegen des darinnen befindlichen Wildes. Es sey denn der Wald gegen Mitternacht, da er durch Abhaltung des daher wehenden rauhen Windes noch zuträglich seyn kann.

Frage.

Warum nicht an Bächen und Morästen in der Tiefe?

Antwort.

Weil dort viele Nebel, Reife und Hagel, auch Käfer entstehen; wiewohl die Frucht daselbst sonst gut wird.

Frage.

Warum also im mittelmäßigen Gebirge?

Antwort.

Weil da weder Reife, noch Sturmwinde, noch Kälte, noch Käfer so sehr zu befürchten sind; und der Wein auch viel besser, und um 14 Tage früher zeitig wird. Auch ist gemeiniglich der beste Grund daselbst.

Frage.

Warum nicht in gar zu großer Ebene?

Antwort.

Weil sehr schlechter Wein, besonders in leimichtem und kühlem Grunde wächst, der die Mühe kaum belohnet; und weil sie dem Reife sehr unterliegt.

Zweyter Abschnitt.
Von dem Grunde und Boden.

Frage.

Was ist bey der Untersuchung des Grundes und Bodens zu beobachten?

Antwort.

1tens, Ob der Grund ein Acker, eine Wiese, oder eine so genannte Oede, das ist, ein vor drey oder vier Jahren ausgehauener alter Weingarten; 2tens ob er ein neuerlich ausgehauener alter Weingarten; 3tens ob er ein hitziger Sand- oder trockener Leimboden; und 4tens ob er ein schwerer Grund, steifer Kieß- oder kalter und pickichter Lettboden sey.

Frage.

Warum ist diese Untersuchung nöthig?

Antwort.

Weil hieraus die Zeit zu bestimmen ist, in welchem Jahre und Monate das Umgraben und Ausgräften am nützlichsten vorzunehmen sey.

Acker, Wiesen, oder Oede.

Frage.

Wenn kann wohl ein Acker, eine Wiese, oder Oede umgegraben werden?

Antwort.

Wenn der Acker nicht kurz vorher ein Weingarten gewesen, sondern schon drey bis

vier

vier Jahre als ein Acker benutzet worden ist; so kann derselbe, eben so wohl als eine Wiese oder Oede, sogleich auf die Stoppeln umgegraben werden; ein alt oder neuerlich ausgehauener Weingarten aber muß so tief gegraben werden, daß das ganze Gebrücke, das ist, alle Wurzeln heraus kommen.

Neuerlich ausgehauener alter Weingarten.

Frage.

Wenn kann ein ohnlängst ausgehauener alter Weingarten umgegraben werden?

Antwort.

Es muß derselbe nach Beschaffenheit oder Güte des Grundes und Bodens zwey, drey, bis vier, auch nach einiger Meynung sechs oder sieben Jahre, besonders wenn viele schlechte und mangelhafte Stöcke darinne wären, liegen bleiben; damit er nach und nach, durch Regen, Schnee, und Winterfeuchtigkeit diejenige Fettigkeit und Säfte wieder an sich ziehe, die ihm durch die alten Stöcke, und derselben Wurzeln in der Tiefe bisher ausgesogen worden sind. Er könnte unterdessen, wenn es möglich ist, als ein Acker benutzet, und wenigstens ein wo nicht zweymal gut gedünget werden. Diese Düngung soll man das Jahr vor der Aussetzung noch einmal wiederholen.

Sand- oder Leimboden.

Frage.

Wenn ist ein hitziger Sand- oder trockener Leimboden umzugraben?

Antwort.

Alsdenn, wenn das Laub von den Weinstöcken abzufallen pfleget, das ist, beyläufig im Wintermonate, wenn Kälte und Schnee einfällt.

Frage.

Warum müssen die hitzigen und trockenen Gründe vor Winterszeit umgegraben werden?

Antwort.

Weil das Aufkommen eines jungen Weingartens hauptsächlich von der Feuchtigkeit abhängt, welche einem hitzigen und trockenen Sand- oder Leimboden durch das frühezeitige Umgraben beygebracht, und in der Tiefe bis zur Einsetzung der jungen Reben erhalten wird.

Frage.

Warum wird einem hitzigen und trockenen Grunde die benöthigte Feuchtigkeit, durch das Umgraben zu dieser Zeit beygebracht, und in der Tiefe bis zur wirklichen Einsetzung der Reben erhalten; da doch den Winter hindurch ein Grund sowohl als der andere mit Regen und Schnee befeuchtet wird?

Antwort.

Weil sich die Feuchtigkeit in einem umgegrabenen Boden leichter, und auch tiefer versen-

ket,

ket, wo sie zum Triebe des Wachsthumes eigentlich erfodert wird.

Wenn aber im Gegentheile ein solcher Grund in dem Frühejahre umgegraben würde; so geschähe das Widerspiel, indem durch das Umgraben der Boden umgestürzet, und der tiefe feuchte Grund in die Höhe, hingegen aber der von der Merzenluft ausgetrocknete obere Grund in die Tiefe geworfen würde. Daher nicht zu bewundern ist, daß dergleichen zur Unzeit umgegrabene Weingärten aus Mangel der nöthigen Feuchtigkeit einen schlechten Wachsthum, und kein hohes Alter bekommen.

Frage.

Warum zeigt sich doch bey denen im Frühjahre umgegrabenen Weingärten, das erste Jahr guter Wachsthum; das zweyte und dritte Jahr aber auf einmal die Zurückschlagung und Abdörrung?

Antwort.

Weil die, in dergleichen zur Unzeit umgegrabene Felder versetzten Reben, aus schon erwähnter Ursache in der Tiefe wegen Abgang der Winterfeuchtigkeit keine Wurzeln fassen können; mithin nur so lange fortwachsen, als sie durch die obern Thau- oder Wasserwurzeln die Nahrungssäfte einzuziehen vermögen.

Da nun aber nach allgemeinen Gebrauche alle junge Weingärten im zweyten Jahre abgeräumet, und den Reben die Thau- oder Wasserwurzeln müssen genommen werden; so ist es kein

Wunder, wenn dieselben auf einmal zurückschlagen und ausdörren; indem ihnen auf solche Weise alle Nahrungssäfte entzogen werden.

Lettboden.

Frage.

Wenn sind die schweren Gründe, die steifen Kieß- oder kalten und pickichten Lettböden umzugraben?

Antwort.

Im Hornung oder Merzmonat, je nachdem es die Witterung zuläßt.

Denn erstlich behalten dergleichen pickichte Gründe allzeit genugsame Feuchtigkeit. 2tens Wenn sie gar zu frühzeitig umgegraben werden; so setzet sich der umgestürzte Grund gar zu stark, und bekömmt eine allzugroße Festigkeit, daß er sich, da im April, oder zu Anfang des Mayes die jungen Reben eingesetzet werden, an diese nicht genugsam anlegen könne, folglich Höhlungen um dieselben mache: wodurch sie schimmlicht werden, und keine Wurzeln fassen können.

Frage.

Wie ist aber diesem abzuhelfen?

Antwort.

Wenn man Sand unter dergleichen pickichte (leimichte) Erde mischet, welcher diese lockerer, und in etwas trockener macht. Manche nehmen lieber, weil der Sand zu hitzig ist, verfaulte Sägespäne, und halb verfaulte Holzerde, oder ellerne Asche.

Dritter Abschnitt.

Vom Umgraben.

Frage.

Was ist bey dem Umgraben selbst zu beobachten?

Antwort.

1tens Muß die Lage und Gestalt des Weingartens zu erkennen geben, wo der erste Graben zu machen sey: 2tens muß man Sorge tragen, daß in Umstürzung und Auswerfung des Grundes eine genugsame, und gleichförmige Abtiefung der Weinberge beobachtet werde: 3tens ist in Acht zu nehmen, daß das Umgraben nicht unrecht, oder betrügerisch geschehe.

Anfangsort im Umgraben.

Frage.

Wie kann aber aus der Lage und Gestalt eines Weingartens abgenommen werden, wo der Anfang mit dem Graben zu machen sey?

Antwort.

1tens Muß man betrachten, ob das Feld auf einem hohen Berge, oder auch mittelmäßigen Hügel liege; 2tens ob das Feld schmal und lang sey, oder ein Viereck ausmache; 3tens ob das, an einem Berge heruntergehende Feld nicht etwa an dem Fuße des Berges Wasserquellen habe.

Bey Bergen und Hügeln.

Frage.

Wo ist der Anfang zu machen, wenn das Feld an einem hohen Berge, oder auch mittelmäßigen Hügel liegt?

Antwort.

Oben; doch soll man abwärts graben, und die Erde allezeit aufwärts geworfen werden.

Frage.

Warum ist dieses nützlich?

Antwort.

Es ist bekannt, daß von den Hügeln und Bergen sich ohne dieß die Erde nach und nach herunter ziehe, und zugleich auch durch starke Regengüße in die Tiefe getragen werde. Daher ist es sehr nützlich, wenn dergleichen Felder durch das Hinaufwerfen der Erde in ihrer Abhängigkeit möglichst erhalten werden.

Bey viereckigten Feldern.

Frage.

Wo ist der Anfang zu machen, wenn das Feld ein Viereck, oder nicht viel länger als breit ist?

Antwort.

Wenn das Feld in der Ebene oder auf einer kleinen Anhöhe liegt; so kann man anfangen, wo man will. Nur beym Schlusse muß zur Ausfüllung des letztern Grabens an hinlänglicher Erde

de kein Mangel seyn. Welchem aber am besten zu helfen ist, wenn das Feld da oder dort einen Weg zur Seite hat. Diesen kann man alsdann ausgraben, und den letztern Graben damit anfüllen. Sofern aber dieses ohne Beschädigung des Weges oder der angränzenden Nachbarn nicht geschehen könnte; so muß das Feld übereck gegraben werden. Man fängt nämlich an einer der vier Ecken nach Belieben an, und endiget es an dem andern entgegen gesetzten Winkel. Auf solche Art hat man am Ende keine Erde mehr zum Ausfüllen nöthig. Das Feld aber bekömmt die nämliche Gleichheit, wie vorher.

Bey Waßerquellen.

Frage.

Wie geschiehet das Umgraben, wenn in der Tiefe, und am Ende des Weingartens sich Wasserquellen befinden?

Antwort.

1tens Muß am untersten Theile ein Graben vier Schuhe breit, und zweye tief, ausgestochen werden.

2tens Setzt man den ausgestochenen sumpfigten Grund, gleich oberhalb dem Graben, wieder auf.

3tens Soll man das obere Feld abwärts graben und werfen, so daß von dem hitzigen und trockenen Grunde zwey Schuhe hoch, auf den sumpfigten komme.

4tens Um vorzubeugen, daß das Wasser in dem ausgestochenen Graben nicht stehen bleibe, und faul oder sauer werde, sondern in die unten anliegende Wiesen sich ergießen und versenken könne; so soll man alle zehn Schritte weit, auf die untere Seite des Grabens ein schmales Gräbchen machen.

5tens Nachdem das Wasser auf solche Weise völlig aus dem vorher sumpfigten Platze abgezapfet, und dieser mit trockenem Grunde überzogen und bedecket ist; so besetze man denselben mit Weinreben. Dadurch erhält man nicht allein, daß der Weingarten mehr Wein trägt, sondern auch, daß die Wiesen, die etwa unterhalb liegen, mehr und kräftigers Gras bringen. Allein es wäre besser, dergleichen Gründe gar nicht zu Weingärten zu machen.

Tiefe des Umgrabens.

Frage.

Wie tief muß man das Feld umgraben?

Antwort.

Man muß von dem festen Grunde wenigstens eines langen Mannsknie tief ausheben und umstürzen.

Frage.

Ist dieses nur vom festen Grunde zu verstehen?

Antwort.

Ja: denn weil der ausgestochene lockere Boden seine anfängliche Höhe nicht behält, son-

dern sich nach und nach wieder niedersenkt; so würde derjenige einen Schaden leiden, der anfänglich auch den lockern Boden so tief ausstäche, und Knie tief umgrübe.

Art des Umgrabens.

Frage.

Wie soll das Umgraben weiter beschaffen seyn?

Antwort.

Damit es zum Wachsthume und zum Ertrag nützlich sey; muß jederzeit der obere milde Grund in die Tiefe, und der untere rauhe und wilde hingegen herauf, auf die obere Fläche kommen. Wenn aber dieses nicht geschieht; so müssen dergleichen Weingärten in etlichen Jahren darauf wieder vom neuen umgegraben werden.

Unrechtes Umgraben.

Frage.

Wie pflegt denn das Umgraben unrecht und betrügerisch zu geschehen?

Antwort.

1tens Wenn man, nachdem der erste Graben ordentlich gemacht worden, weil es nicht anders geschehen konnte; bey dem zweyten und folgenden Gräben, um geschwinder fertig zu werden, in der Tiefe zu untergraben, oder zu unterminiren anfängt, und hernach mit einem Schlage auf einmal ein sehr großes Stück Erde herabschlägt,

schlägt, anstatt daß man ordentlich wie das erstemal, mit Aufhauen und Herauswerfen, einen Graben nach dem andern machet.

2tens Wenn man aus den Gräben nur den halben Theil der Erde, nämlich den obern auswirft, den untern alsdann nur allein aufhackt, und locker macht; nicht aber herauswirft. Beydes ist schädlich, weil die wilde Erde in der Tiefe bleibt, welche hätte in die Höhe heraus, und die obere gute und milde Erde dafür hinein kommen sollen.

Zeit des Umgrabens.

Frage.

Bey was vor einer Witterung muß man dieses vornehmen?

Antwort.

Zu der Zeit, wenn die Erde nicht mit Schnee oder Eis bedecket ist; sonst fassen die jungen Reben, die von Schneewasser oder Eis berührt werden, keine Wurzeln, und dörren ab.

Frage.

Warum geschieht dieses Umgraben?

Antwort.

Damit die Reben sich einwurzeln können.

Ausgräften.

Frage.

Was heißt ausgräften, oder Gräften machen?

Ant-

Antwort.

Es ist nichts anders, als überzwerch im Weingarten, so lang als dieser breit ist, Gruben machen, eine nach der andern.

Frage.

Wenn macht man Gräften?

Antwort.

Nachdem der ganze, zum Weingarten auserlesene Platz, wie erst gemeldet worden, umgegraben ist.

Frage.

Wie tief und breit sollen diese Gruben seyn?

Antwort.

Anderthalb Schuhe tief und breit.

Frage.

Wie weit soll eine Grube von der andern abstehen?

Antwort.

Ein Schuh weit von einander.

Frage.

Warum werden diese Gruben gemacht?

Antwort.

Um die Reben bequem einlegen zu können, ohne die Wurzeln daran zu verletzen.

Vierter Abschnitt.

Von der Anschaffung und Zubereitung der Weinreben, und derselben Gattungen.

Frage.

Was ist nach dem Umgraben bis zur Vollkommenheit des Weingartens zu besorgen?

Antwort.

1tens Die Anschaffung der jungen Weinreben, und derselben Zubereitung; 2tens die wirkliche Einsetzung derselben; 3tens der Bau, und die Verpflegung bis zum vollkommenen Ertrag.

Frage.

Was ist bey der Anschaffung und Zubereitung junger Reben zu beobachten?

Antwort.

1tens Daß man Reben von solcher Art nehme, welche in dieser Gegend zu gerathen pflegen. 2tens Ob die Setz- oder Sturzreben oder Schnittlinge, wie es einige nennen, oder aber die sogenannten Bögen oder Würzlinge besser sind; 3tens Wenn, und aus welchen Weingärten die Sturzreben zu nehmen; und wie sie einzusammeln, ordentlich zu beschneiden, und bis zur wirklichen Einsetzung gut zu erhalten sind.

Arten

Arten der Weinstöcke.

Frage.

Was hat man in Oesterreich für Arten von Weinstöcken.

Antwort.

Folgende sind die bekanntesten, den Trauben nach genannt:

1. Braune;
2. Geißdutten;
3. Grobe;
4. Bägler oder Zapfner;
5. Mehlweiß;
6. Muskateller;
7. Schmeckende;
8. Schwarze oder Blaue;
9. Silberweiße;
10. Wälsche; und endlich
11. Zierfähnler.

Hernach giebt es auch frühzeitige und spätere, wie bey andern Obste. (*)

Brau-

(*) Frühzeitige heiße ich, welche im September oder Herbstmonate und wenigstens um 14 Tage eher reif werden; gleichwie die spätern erst im October oder Weinmonate zeitigen.

Braune.

Frage.

Was sind die Braunen?

Antwort.

Sie übertreffen alle andere an der Größe der Beere, und an der Menge der Trauben, besonders in einem starken Grunde; jedoch nicht an der Güte, denn der Wein ist schwer und zäh davon. In einem lockern Boden aber bringen sie zwar wenigere, hingegen schönere und bessere Früchte. Im Frühjahre schlagen sie am ersten aus, und haben das weicheste Laub. Daher leiden sie bey jedem Reife das meiste, und werden von Käfern auch am liebsten heimgesucht. Sie faulen gerne bey der Zeitigung. Doch werden sie wegen des Ertrags, wie billig am meisten gepflanzet.

Geißdutten.

Frage.

Was sind die Geißdutten?

Antwort.

Von diesen giebt es zweyerley: blaue und weiße.

Die blauen haben Blätter mit fünf Einschnitten, mit rothen Stielen und Adern; unten wolligt. Die Trauben sind groß und ästig; die Beeren groß, länglicht und blau. Sie werden späte zeitig.

Die weißen haben eben solche Blätter, aber mit nicht so rothen Stielen und Adern, die Trauben sind lang, und in Beeren weitschichtig; die Beeren sind wie die erstern nur weiß; werden auch beynahe eben so zeitig. Beyde sind nicht beträchtlich.

Grobe.

Frage.

Welches heißen grobe Weintrauben?

Antwort.

Sie haben länglichte Blätter mit drey Spitzen, meistentheils ohne Einschnitt, mit breiten kurzen Zähnen, unten blaßgrün. Die Trauben sind groß und engbeerigt. Die Beeren rund, weiß, dickschäligt, und voll Saft; auch sind beyde kleiner, als die Braunen, aber besser; treiben auch später als die Braunen und werden späte zeitig. Das viele Laub schützt sie vor den Reif und die Würmer. In lockerer Erde wird dieser Wein besser und nicht so schwer oder zach; wiewohl weniger. Er hat eine Milde und heimlichen Geist.

Bägler.

Frage.

Was sind die Bägler für Weintrauben?

Antwort.

Es sind zweyerley, grüne, und weiße. Die grünen haben rundlicht dreyzackigte glatte Blätter mit tiefen Einschnitten, engbeerigte Trauben

und weiße länglichte Beere: werden späte reif, und sind Weinreich.

Die weißen haben Blätter, deren Hälfte in fünf Theile getheilet sind, mit tiefen Einschnitten unten hellgrün. Die Trauben sind lang, ästig und weitbeerigt; die Beeren klein, rund und weißlicht. Sie werden mit den grünen zeitig. Beyde Arten sind tragbar und geben einen der besten Weine, sowohl wegen der Stärke und dem Geiste, als auch der Milde und Süßigkeit. Sie lieben einen festen leimigten Boden, und erfrieren gern im Winter, wenn sie hoch und unbedeckt stehen. Hingegen widerstehen sie im Frühjahre vermöge des späten Triebes und des derben Laubes, dem Reife, der Kälte und den Käfern am meisten. In guten Weinjahren könnte ein besonderer guter Wein daraus gemacht werden; weil die Beeren, wenn sie länger am Stocke bleiben, wie die Zibeben werden.

Mehlweiße.

Frage.

Welches sind die Mehlweißen?

Antwort.

Sie sollen vermuthlich Elbweiß, das ist, Weißelben, heißen.

Die Blätter sind rund, theils ohne, theils mit zwey oder vier Einschnitten, mit langen Zähnen; unten blaßgrün und ein wenig wolligt: Die Trauben groß und engbeerigt: die Beere groß

läng,

länglicht und weiß, auch dünnschäligt. Sie werden frühe zeitig und verursachen nachdem man sie gegeßen, Reissen und Durchfall. Sie lieben einen festen leimigten Boden und geben einen guten linden Wein. In einer Anhöhe erfrieren sie gern und springen auf, daher man sie nicht viel mehr pflanzet.

Muskateller.

Frage.

Was sind Muskateller?

Antwort.

Es giebt rothe und weiße, ohne den sonst sogenannten Muskatellergeschmack. Es sind, was andere Gutedel nennen.

Die rothen haben Blätter mit fünf nicht tiefen Einschnitten, mit einem langen Stiele, und sind unten blaßgrün. Die mittlere Spitze des Blattes ist länger als die andern, und hat auf beyden Seiten einen runden Ausschnitt. Die Trauben sind lang, oben ästig, und engbeerigt; die Beere mittelmäßig, rund, roth, süß und angenehm. Sie sind frühe zeitig und fast mit jedem Boden zufrieden; tragen auch viele Trauben. Doch ist der Stock nicht dauerhaft; und der Wein gering und unhaltbar. Sie kommen um zwey Jahre früher in vollkommenen Stand, als die Braunen u. a.; und sind vom Reife freyer, weil sie um vierzehn Tage später treiben; bersten nicht so gern auf.

Die weißen oder grünen haben gelblichte, harte, länglichte, und ohne Wolle glatte Blätter mit tiefen Einschnitten; viele, große, und weitbeerigte Trauben; große, runde, süße, und weißgelbe Beeren mit braunen Käppeln oder Flecken, und festes Holz. Sie werden auch frühe zeitig, und mit jedem Erdreich zufrieden.

Schmeckende.

Frage.

Welche nennet man in Oesterreich die Schmeckenden?

Antwort.

Die eigentlichen Muskateller, oder Malvasier- oder Weyhrauchtrauben.

Die Blätter sind dreytheilig mit kurzen Zähnen, und unten blaßgrün. Die Trauben ästig; und die Beere grünlicht mit braunen Flecken; süß mit dem Muskatellergeschmacke; aber von sehr festem Mark. Sie kommen überall gut fort; treiben gern Früchte, haben ein hartes Laub, welches die Käfer nicht angreifen; werden späte zeitig, und sind mehr zum Essen als Wein machen dienlich. Denn der Wein hat einen besondern Geschmack; ist lind, ohne Geist, und nicht haltbar.

Schwarze.

Frage.

Welche heißen die Schwarzen oder Blauen?

Ant-

Antwort.

Man nennet sie alle überhaupt also von der Farbe der Beere, ohne einen andern Beynamen. Es giebt aber darunter verschiedene Arten.

Färber.

1tens Sind, was einige Färber nennen. Diese haben fünfzackigte, oder auch ganze Blätter mit kurzen stumpfen Zähnen, welche unten wolligt sind, und ganz roth werden. Ihre Trauben sind groß und engbeerigt; die Beere rund und schwarzblau. Sie geben einen sauren Wein, welcher mehr zum Färben anderer Weine, als zum Trinken gehöret; und werden spät zeitig.

Burgunder.

2tens Die Burgunder haben dreyspitzige harte Blätter mit kurzen schwarzen Zähnen, unten blaßgrün. Sie machen schönes Holz, und bringen viele große, ästige und engbeerigte Trauben, mit länglicht runden Beeren, die aber besser zum Wein machen als essen sind. Sie wachsen gern; treiben etwas später, sind doch frühe zeitig; und geben einen guten, und annehmlich starken Wein. Auf der hochgräflich Traunischen Herrschaft grossen Schweinbart unweit des Marchfeldes verzinsen sie sich sehr wohl.

Die schwarzen Muskateller.

3tens Die schwarzen Muskateller oder bey andern die schwarzen Gutedel haben runde und beyderseits grüne Blätter mit drey Spitzen und weit von einander stehenden Einschnitten; auch

viele ästige, engbeerigte und große Trauben mit großen runden Beeren und köstlichem Safte, jedoch ohne Muskatellergeschmack, und werden etwas frühe zeitig.

Abendröthe.

4tens Abendröthe haben äußerlich blaue Beere, welche aber einen mehr weißen als rothen Saft geben. Daher der Wein davon ein Schieler heißt. Die Trauben sind wohl behangen.

Frühezeitige.

5tens Giebt es auch frühezeitige mit kleinern sehr schmackhaften Beeren.

Silberweiße.

Frage.

Was sind die Silberweißen für Weintrauben?

Antwort.

Sie haben dreyspitzige Blätter mit langen Einkerbungen, und rothen Stielen, die unten wollige sind. Die Trauben sind lang und engbeerigt; Die Beeren rund, gelb und süß, aber nicht schmackhaft. Sie werden frühe zeitig.

Wälsche.

Frage.

Welches sind die wälschen Weintrauben?

Antwort.

Also nennet man hier die Petersiltrauben Sie haben der Petersile ähnliche, sehr eingekerbte

Blät-

Blätter; große, ästige, und weitbeerigte Trauben, mit runden, weißen und süßen, aber nicht gar saftigen Beeren. Sie werden frühe zeitig, und hier nicht gar viel gepflanzet.

Zierfähnler.

Frage.

Was heißen Zierfähnler?

Antwort.

Vermuthlich sollen sie Silvaner heißen; und sind, was in Franken die österreicher.

Sie haben runde, sehr grüne Blätter mit nicht tiefen Einkerbungen. Die Trauben sind nicht groß, sondern kurz, aber engbeerigt: die Beere süß, rundlicht und grün; auch wenn sie recht zeitig sind, braunlicht. Sie werden frühe zeitig; und sind der Bauart nach, den Muskatellern sehr ähnlich; tragen viele Trauben; dauren aber nicht; daher sie mehr in die Ebne, wo sie alle zehn Jahre ausgehacket werden, als in das Gebirge taugen. Sie sind besser zum essen als Wein machen; weil dieser gar nicht geistig, noch haltbar, sondern fett und schwer ist. Es giebt auch rothe und weiße.

Frage.

Giebt es sonst keine Weintrauben mehr?

Antwort.

Augster, Rißling, blaue Schmeckende und Jungferweinbeeren, sind aber sehr selten anzutreffen.

Frage.

Darf man früh- und spät zeitige Weinstöcke durch einander setzen?

Antwort.

Nein. Sonst sind, wie schon gesagt worden, bey der Weinlese entweder die spätern noch nicht zeitig, oder die frühe zeitigen schon faul; welches gewißlich keinen guten Wein geben kann.

Frage.

Wohin soll man hauptsächlich frühe zeitige Weinstöcke pflanzen?

Antwort.

In jene Gegenden und Lagen, wo ohnehin die Trauben später zeitig werden, wegen Mangel der Sonne, oder anderer Umstände, als z. B. gegen Mitternacht, in schattigen Orten.

Frage.

Welche Arten schicken sich am besten zusammen, hauptsächlich in Gebirgen?

Antwort.

Die Braunen, Groben, Bägler, und Mehlweiße.

Frage.

Warum diese und keine andern?

Antwort.

Weil sie nach hundertjähriger Erfahrung den besten, stärkesten und dauerhaftesten Wein geben. Die Braunen geben die Menge; die Groben die gelinde Substanz; die Bägler die Stärke

und

und den Geist; und endlich die Mehlweißen die Milde oder Lindigkeit.

Frage.

Ist sonst kein Unterscheid zu machen?

Antwort.

Ja. In tiefe und kalte Oerter, wo sich öfters Reife einfinden, setze man lieber Reben, welche kleines Mark haben. Die, welche großes haben, kommen zwar beßer fort; sie können aber die Kälte nicht so ertragen.

Frage.

Worinne besteht der Unterschied zwischen den Sturzreben und Bögen?

Antwort.

Darinnen, daß die Bögen schon Wurzel haben, und ohne fernere Vorbereitung eingesetzet werden können: da hingegen die Sturzreben erst von den Stöcken abgeschnitten, und zum Einsetzen tauglich gemacht werden müssen: nur daß die erstern leichter anschlagen und wachsen; die andern aber stärker und dauerhafter werden.

Frage.

Sind die Sturzreben oder die Bögen besser?

Antwort.

Insgemein braucht man lieber Sturzreben; denn sie kosten erstlich nichts, weil man sie aus seinem eigenen Weingarten nehmen kann. Hernach kann man sie auch sogleich haben; da die Bögen schon das Jahr vorher gemacht werden müssen. Und endlich sind sie, wie wir erst gesagt

haben

haben, dauerhafter. Sie bleiben zwölf bis funfzehn Jahre im Satze stehen; tragen Trauben; und kommen nicht vom Holze, wenn sie auch nicht gegrubet werden. Die Bögen aber verlangen im 5ten oder höchstens 6ten Jahre das Gruben, wenn sie nicht in obige Fehler gerathen sollen. Dieses wird jedoch nicht insgemein, sondern nur in kühlen, leichten, und feuchten Erdarten zu unternehmen, angerathen; weil die Bögen in diesen, besonders bey nassem Winter, verfaulen, anlaufen, und im Frühjahre nicht antreiben. Hingegen in starken, lettigen und hitzigen Gründen solle man lieber Bögen, und keine Sturzreben nehmen; weil diese letztere, da sie erst im May, oder Junio gesetzt werden, sonderlich auch aus Mangel des Regens zu dieser Zeit, nicht Wurzeln schlagen können.

Abnehmungszeit der Sturzreben.

Frage.

Wann ist also die beste Zeit, die Sturzreben von den Weinstöcken abzunehmen?

Antwort.

Je später sie im Frühjahre abgeschnitten werden, desto frischer und kräftiger erhalten sie sich bis zur wirklichen Einsetzung.

Ort.

Frage.

In welchen Weingärten werden die tauglichsten Sturzreben zum Ausschneiden gefunden?

Ant-

Antwort.

In denen welche weder zu alt, noch gar zu jung sind, und schon etliche Jahre ihre Fruchtbarkeit erwiesen haben. Will man ferner einen Weingarten in der Höhe anlegen; so nimmt man die Sturzreben auch aus hohen Weingebirgen: pflanzet man aber einen in der Ebene; so nimmt man sie auch aus einer ähnlichen Gegend. Eben dieses ist auch von dem Erdreiche zu verstehen, daß man sie aus einem gleichen herhöle, wenn es seyn kann; (denn diese wachsen viel besser) niemals versetzt man sie mit guten Erfolg aus einem bessern Erdreiche in schlechteres, umgekehret aber ist es rathsamer.

Frage.

Welche Weinreben sind hierzu die besten?

Antwort.

Diejenigen, welche beym Abschneiden die untersten Warzen (Augen) behalten, sind die allerbesten; weil sie tiefe und starke Wurzeln schlagen, und viele Weintrauben bringen:

Welche aus der Mitte des Stockes heraus wachsen. Denn die untersten Grundreben taugen nichts.

Welche ein dünnes Mark, und nahe beysammenstehende Augen haben, sind auch gut.

Welche aber gar zu dick sind, und weit von einander stehende Augen haben; gleichwie auch diese, welche vom Schauer im Sommer getroffen worden, sind ebenfalls nichts nütze.

Welche

Welche aus dem vorjährigen zarten Holze neu ausgetrieben haben, sind viel besser, als die aus dem harten alten Stocke aufgeschossen sind.

Art zu sammlen.

Frage.

Wie sind die Sturzreben einzusammlen?

Antwort.

Nachdem sie geschnitten worden; soll man sie nicht über zwey Stunden lang liegen lassen, damit sie nicht von der Märzluft ausgetrocknet werden. Sondern man soll sie Bündelweise gleich nach Hause tragen, in einen feuchten Keller, oder in frisches Wasser, nicht aber in Mistlacke stellen; noch weniger in freyer Luft liegen lassen.

Beschneiduug.

Frage.

Was ist beym Beschneiden der Sturzreben zu merken?

Antwort.

Man muß es, besonders in warmen Zimmern, suchen in kurzer Zeit zu vollenden, damit die Sturzreben nicht zu sehr austrocknen; dahero sollen ihrer mehrere zusammen helfen, damit sie um so viel eher fertig werden.

Frage.

Was ist ferner wegen der Länge der Sturzreben beym Beschneiden zu beobachten?

Ant-

Antwort.

Die Länge der Sturzreben muß nach der Tiefe des umgegrabenen Weingartens abgemessen werden, daß sie auf den festen Boden aufsitzen.

Frage.

Warum wird dieses erfodert?

Antwort.

Damit die Feuchtigkeit bey dem untersten Theile der Sturzrebe stehen bleibe, und sich nicht so leicht in einen tiefern und lockern Grund versenken könne.

Erhaltung.

Frage.

Wie sind die Sturzreben bis zur wirklichen Einsetzung zu erhalten?

Antwort.

Sie sollen entweder in die Erde eingeschlagen, oder in frisches Wasser gesetzt werden.

Frage.

Welches von beyden ist besser?

Antwort.

In die Erde einschlagen ist das sicherste; in das Wasser setzen ist zwar das beste, aber das beschwerlichste, weil es viele Aufmerksamkeit, und Sorge erfodert.

Frage.

Wie werden die Sturzreben in die Erde eingeschlagen?

Antwort.

Sie werden anfänglich acht bis vierzehn Tage in frisches Wasser, als z. B. in ein Bächlein zum Auskeimen gestellet, und hundertweise in Bündel zusammen gebunden. Hierauf stellet man sie umgekehrt einige Tage, in eine Dünglacke (Mistjauche) und hernach in eine nahe am Wasser gemachte Grube, das ist, in eine feuchte Erde, auch umgekehrt, bedecket sie oben wohl mit Moos, daß keine Erde durchfallen kann. Alsdenn wird Sand oder lockere Erde, ohngefehr zwey queer Finger hoch darauf gestreuet; und aller zwey Tage begoßen. Wenn die Wurzeln daran schon Zoll lang sind, setzet man sie, ohne zu stürzen, hundertweise in Löcher, welche in einem Garten oder Acker gemacht sind, ein Schuh tief; und bedecket sie ½ Schuh hoch mit lockerer Erde, doch daß der obere Theil frey heraus stehe; so wie die Gärtner etwas über Winter einschlagen. Also erhält man sie bis zur wirklichen Einsetzung, auch durch zwey bis drey Jahre.

Frage.

Was ist beym Einsetzen in das Wasser zu beobachten?

Antwort.

Man stelle die Sturzreben zwey Zolle tief ins Wasser in dergleichen Geschirren, welche Wasser gut halten; an einem solchen Orte, wo das Wasser nicht gefrieren kann. Aller drey Tage giebt man frisches Wasser, daß es nicht schaume und faule. Denn so weit die Sturzreben in

in einem gefrohrnen oder faulen Wasser stehen; so weit verderben sie, und fassen keine Wurzel.

Bögen.

Frage.

Wie werden die Bögen gemacht?

Antwort.

Man erwählet junge biegsame Stöcke. Man giebt ihnen gute Erde, daß sie stark treiben; und schneidet sie bis auf drey oder vier Reben. Nach dem Herbste werden sie, so weit als sie gesundes Holz gemacht haben, in zolltiefe Gruben nach der Länge geleget, mit Haaken befestiget, und wider den Frost mit Laube bedecket. Im Frühjahre, nach dem alle Augen ein Finger lang getrieben haben, bedeckt man sie mit Erde, und bey anhaltender trockner Witterung begießt man sie Abends ein wenig. Hierauf im Herbste, oder im folgenden Frühlinge kann man sie mit ihren Wurzeln herausnehmen nachdem sie zwischen jeden zween getriebenen Schossen abgeschnitten worden. So bekömmt man so viele Würzlinge von einer Rebe, als diese Augen hatte. Wird diese Arbeit zwey Jahre nach einander an einem Stocke wiederholet; so leidet der alte Stock dabey.

Bekömmt man Bögen aus einem fremden Lande; so bleiben sie in Fäßern wohl eingemacht, den ganzen Winter durch frisch. Wenn sie ankommen; steckt man sie in ein stillstehendes Wasser durch drey oder vier Tage, um sie zu erfrischen, bevor man sie setzet.

Fünfter Abschnitt.

Von der Einsetzung der Weinreben.

Frage.

Was ist bey der wirklichen Einsetzung der Weinreben in die Gräften zu beobachten?

Antwort.

1tens Ob es Sturzreben, oder Bögen sind;

2tens Wann man sie eigentlich einsetzen soll.

3tens Wie weit ein Satz von dem andern stehen muß;

4tens Wie viel Reben zu einem jedem Satze zu nehmen sind;

5tens Welche Weinreben sich auf einen Satze zusammen schicken, und neben einander bestehen können.

Frage.

Warum muß ich wissen, ob es Sturzreben oder Bögen sind?

Antwort.

Weil die Bögen vor der Einsetzung auf allen Seiten beschnitten, und zeitiger eingesetzet werden müssen; auch weil man von diesen zur Besetzung eines Weingartens weniger, als von den Sturzreben vonnöthen hat.

Beschneidung der Bögen.

Frage.

Wie werden die Bögen beschnitten?

Antwort.

Der junge Zweig, oder Schub, der oben ausgewachsen ist, muß ganz kurz, und bis auf das letzte Auge vollkommen abgeschnitten werden. Ferner sind alle obere Wurzeln bis auf die Mitte völlig abzunehmen, die übrigen unteren Würzelchen aber also, daß noch ein Fingerbreit von einer jeden an dem Stamme verbleibe.

Zeit des Einsetzens.

Frage.

Wann sind die Weinreben einzusetzen?

Antwort.

Die Bögen setzen einige im Merz; die Sturzreben im April, bey zunehmenden Monde. Die meisten aber versetzen die Bögen im Herbste, gleich nach der Weinlese, nach schon vorher gemachten Gräften, damit die Wurzeln in der Luft nicht lange aufbehalten, und ausgedörret werden. Den eingesetzten schütten sie Rasenerde, Schlamm, oder abgefaulte Holzerde zu. Die Sturzreben aber setzen sie im May oder Junio, nach einem Regen, in einen wenigstens ½ Schuh tief befeuchteten Grund. Wobey noch zu merken ist, daß bey dem Gräften machen, die obere feuchtere Erde von der untern abgesondert und alsdann unten, und die untere oben eingefüllet werde.

Entfernung.

Frage.

Wie weit muß ein Satz von dem andern stehen?

Antwort.

Je nachdem der Grund hitzig und trocken, oder pickicht, schwer und feucht, oder mittelmäßig ist.

Frage.

Wie weit soll ein Satz von dem andern in einem hitzigen und trockenen Grunde stehen?

Antwort.

Höchstens zween Schuhe weit von einander.

Frage.

Wie weit in einem pickichten, schweren und feuchten Boden?

Antwort.

Wenigstens drey Schuhe weit.

Frage.

Wie weit in einem mittelmäßigen?

Antwort.

Auch mittelmäßig, nämlich bey 2 $\frac{1}{2}$ Schuh.

Frage.

Warum ist dieser Unterschied zu machen?

Antwort.

1tens Weil die Reben in einem hitzigen und trockenen Grunde nicht so viele und tiefe Wurzeln fassen, und mithin nicht so viel Holz in die Höhe, und in die Breite austreiben; so brauchen sie auch nicht so viel Platz.

2tens Wenn die Reben weiter von einander stünden; so könnte der ohnehin hitzige und trockene Grund von der Sonne noch mehr ausgetrocknet werden.

Hin=

Hingegen

3tens in einem pickichten, schweren und feuchten Boden, wenn die Reben näher zusammen gesetzt würden; verwickelten sich die Wurzeln untereinander, und vermöge des mehrern ausgetriebenen Holzes benähme eine der andern die Sonne und freye Luft, daß der Wein nichts nütze würde.

Zahl der Reben.

Frage.

Wie viele Reben sollen zu einem Satze genommen werden.

Antwort.

Von Bögen kann man zwey, von Sturzreben aber drey, oder auch nur zwey nehmen. Ja insgemein nimmt man nur eine Rebe. Allein wenn die Sturzreben wenige Wurzeln haben; nimmt man um mehrerer Sicherheit halber zwey.

Gattung der Reben.

Frage.

Ist es rathsam, daß man in einem Satze, oder wohl gar in einem Weingarten, Reben von verschiedener Gattung zusammen setze?

Antwort.

Gar nicht. Denn die Anfangs schwach und langsam wachsenden Sturzreben, würden neben den Bögen nicht aufkommen. Hauptsächlich aber ist in acht zu nehmen, daß nicht Weinstöcke zusammenkommen, welche ihre Trauben ungleich zeitigen; weil sonst beym Lesen, entweder einige

noch sauer, da die andern zeitig und gut sind; oder wenn man auf die Zeitigung der erstern warten wollte, die letztern inzwischen verfaulen würden.

Art des Einsetzens.

Frage.

Wie werden die Reben in die Erde eingesetzet?

Antwort.

Man macht, wie oben gesagt worden, Gräften, das ist, Gruben ein Schuh weit von einander, und ein ½ Schuh tief, überzwerch im Weingarten, nicht nach der länge herab. Darein werden die Reben gerade, (senkrecht) nicht nach der Seite eingeleget, und mit guter Erde zugefüllet.

Am besten und geschwindesten geschieht es in leichten und wohlgelockerten Gründen mit einem Setzeisen, gleichwie die Gärtner ihre Pflanzen mit einem Setzholze einsetzen. Dieses Eisen ist drey Schuh lang, rund, und so dick als ein Hauenstiel, unten rundlicht, oben mit einem Zwerchholze wie die Bohrer, versehen. Bey diesem Zwerchholze faßt man es mit beyden Händen, und stößt es in die Erde bis auf den festen Grund. In einem jeden abgetheilten Satze macht man zwey Löcher, und in ein jedes Loch kommen ein oder zwey Reben, die aber keine große Wurzeln haben dürfen; sonst müßte daß Setzeisen dicker seyn. So bald als die Reben im Loche sind; stößt man das Setzeisen hinter den Reben wieder in die Erde, und drückt die Erde damit an die Reben,

damit

damit das Loch ausgefüllet werde, und die Reben nicht locker stehen. Man kann auch vor dem Andrucke der Erde, etwas von der lockern Erde in das Loch laufen lassen.

Frage.

Was ist weiter bey wirklicher Einsetzung zu besorgen?

Antwort.

Ein jeder Satz muß nach eingesetzten Reben zwey Zolle hoch mit lockerer Erde angehäufelt, und bedecket werden. Und wenn diese aufgehäufelte Erde etwa durch einen starken Regen sollte weggewaschen werden, ehe die jungen Reben ausgewachsen sind; so muß man das Anhäufeln wiederholen.

Hernach müssen die Reben vier oder fünf Finger hoch über der Erde abgeschnitten, und ihnen nur zwey oder höchstens drey Augen gelassen werden.

Sechster Abschnitt.

Von dem Baue und der Verpflegung der Weinstöcke bis zur vollkommenen Erträgniß.

Frage.

Was ist in den ersten sechs Monaten nach der Einsetzung zu thun?

Antwort.

1tens Muß man alles Gras und Unkraut etlichemal ausrotten.

2tens Muß der Grund gegen Ende des Julii, oder im Augustmonate einmal gegraben und aufgehacket werden.

3tens Muß man die Erde im Oktober oder November wieder zuhäufeln, damit ein etwa einfallender kalter Winter den Reben nicht so leicht schaden könne. Dieses ist hauptsächlich in kältern Gegenden, und auf dem Gebirge wohl zu beobachten.

Frage.

Was ist in dem darauf folgenden 1ten Frühjahre zu besorgen?

Antwort.

Man muß nachsehen, ob etwa in einigen Sätzen Reben ausgegangen und verdorben sind. In diesem Falle müssen frische Reben nachgesetzet werden.

Ferner, nachdem das Frühlingswetter zeitlicher oder später einfällt; wird im März oder April, an einem schönen heitern Tage die Erde wiederum abgeräumet, und von den Stöcken weggebracht; die obere Thau- oder Wasserwurzel, eine Spanne tief weggeschnitten; der Schub, welcher von dem obersten Auge getrieben worden, gänzlich abgenommen, und dem untersten Schube beym letzten Auge, nur ein Aug gelassen. So bald als die Reben in die Höhe schiessen, muß man sie anpfählen, damit sie von den Winden nicht beweget und erschüttert werden können.

Endlich wird die Erde im Sommer einmal ausgegraset und aufgegraben; im November aber wiederum zur Bedeckung der Stöcke gebraucht.

Frage.

Was ist im 2ten und 3ten Frühjahre zu thun?

Antwort.

Eben das was im ersten Jahre. Man schneidet aber nicht viel weg, sondern läßt die Reben nach Belieben wachsen; damit man, wenn der rechte Zweig sollte abgestossen oder zerbrochen werden, statt dessen einen andern nehmen könne.

Uebrigens müssen solche junge Weingärten gleich andern zu gewöhnlichen Zeiten gehauen und gebauet werden.

Endlich räumet man im November abermal alle Stöcke auf; nimmt alle Thauwurzeln, wie oben gemeldet worden, genau ab; und giebt jedem Stocke die Hälfte des gewöhnlichen Düngers.

Sollte das Wachsthum der Stöcke im verflossenen Jahre etwa zu schwach gewesen seyn; so müssen dieselben wiederum bis auf die untersten Augen abgeschnitten werden.

Haben aber die jungen Reben stark und hoch genug ausgetrieben; so kann man bey jedem Satze die zwey stärksten Reben bis auf zwey Augen abschneiden.

Frage.

Wie ist der junge Weinstock im 4ten Jahre zu pflegen?

Antwort.

Eben wie in vorigen Jahren.

1tens Müssen alle Stöcke abermal aufgeräumet, und von Thauwurzeln gereiniget werden.

2tens Müssen diejenigen, welche das vorige Jahr etwa wegen ihrer Schwäche nicht beschnitten werden konnten, den ersten Schnitt bekommen.

3tens Kann hingegen den Reben, welche in einem schweren Boden stehen, und schon das vorige Jahr geschnitten worden, auch starkes Holz getrieben haben; da und dort der erste Bogen geschnitten werden. Jedoch muß dieses nicht durchgehends sondern mit solcher Behutsamkeit geschehen, daß einem starken Satze nicht mehr als ein Bogen gelassen, das übrige Holz aber bis auf zwey oder drey Augen abgeschnitten werde. Und alsdann wird jedem Satze der 3te Pfahl gegeben.

Frage.

Was muß im 5ten Frühlinge nach der Einsetzung geschehen?

Antwort.

Wenn in der ersten Zubereitung nichts versäumet oder versehen worden; so läßt sich von jedem Weingarten schon die hinlängliche Güte vermuthen. Mithin können an jedem Satze zwey Bögen, und zwey Augen geschnitten werden. Ist nun vor dem Schneiden das Räumen und die Benehmung der Thauwurzeln nicht unterblieben; so wird im übrigen mit dem Baue, wie in alten Weingärten fortgefahren.

Wer aber kann, thut besser; wenn er die Reben vorher in einem andern Grunde einwurzeln läßt; und hernach erst in die Weinberge versetzet, wo sie bleiben sollen.

Zweyter Theil.

Von Erhaltung der Weingärten.

Frage.

Worinne bestehen die nöthigen Verrichtungen, die angelegten Weingärten in gutem Stande zu erhalten?

Antwort.

Es können dieser Verrichtungen sieben gezählet werden. Die

1te ist das Stecken ziehen;

2te die Beschneidung des Weinstockes;

3te das Stecken schlagen;

4te das Binden oder Häften;

5te das Hauen;

6te das Abgipfeln oder Abwipfeln;

7te das Jäten. Dazu kömmt bey einigen

8tens das Räumen; und Merzgraben.

Erster Abschnitt.
Von Stecken ziehen.

Frage.

Wann werden die Stecken gezogen?

Antwort.

Gleich in dem Herbste nach der Weinlese.

Steckenbewahrung.

Frage.

Wie sind die Stecken über Winter aufzubehalten?

Antwort.

Man soll sie umgekehrt mit der untersten Spitze gegen die Sonne stellen, damit sie austrocknen. Hernach legt man sie an einen erhabenen Ort, wo kein Wasser stehen bleiben kann, auf Haufen zusammen, und bedecket sie vor Regen und Schnee mit Bretern.

Frage.

Was für Arbeit kann man zugleich mit dem Steckenziehen verrichten?

Antwort.

Das sogenannte Anziehen.

Frage.

Was ist das Anziehen?

Antwort.

Es ist Erde um den Stock herum anhäufeln.

Frage.

Frage.

Warum geschiehet dieses?

Antwort.

Damit der Stock wider die Winterkälte besser verwahret werde, und unter dieser Decke nicht so leicht erfriere. Im Frühjahre beym Schneiden wird die Erde wieder abgezogen oder weggeräumet.

Zweyter Abschnitt.

Von Beschneidung des Weinstockes.

Zeit des Beschneidens.

Frage.

Welche Zeit ist die beste zur Beschneidung des Weinstockes?

Antwort.

Von der Mitte des Hornungs oder Februari an bis in Merz, wie es die Witterung zuläßt. Die Alten schnitten auch im Advente, nicht ohne Nutzen. Frühe schneiden bringt mehr Holz, und späters mehr Früchte.

In jenen Weingärten, aus welchen, wie oben gemeldet worden, die Sturzreben sollen geschnitten werden; ūnd in diesen, welche in der Ebene und Tiefe liegen; soll die Beschneidung spät vorgenommen werden.

Frage.

Frage.

Warum soll man in der Ebene und Tiefe später schneiden, als auf den Bergen, und in der Anhöhe?

Antwort.

Weil die tiefen Weingärten dem Froste mehr ausgesetzet sind als andere.

Nun werden aber die beschnittenen Weinstöcke leichter von der eindringenden Kälte beschädiget, weil sie ihren Saft eher treiben als andere.

Ferner, wenn zuweilen ein Stock von dem Froste einigen Schaden erlitten hat; so sind doch nicht alle junge Zweige auf einmal erfrohren. Mithin kann man beym späten Schneiden die erfrohrnen Reben abschneiden, und die guten stehen lassen, und zu Bögen schneiden, oder zu Sturzreben gebrauchen.

Frage.

Wie erkennt man die erfrohrnen Reben vor andern?

Antwort.

Man macht bey dem obern Theile mit dem Messer zur Probe einen Schnitt. Zeigt sich der Schnitt nicht grün, und saftig, sondern spröde, und trocken, als wenn die Rebe in warmes Wasser wäre eingetauchet worden; so ist sie erfrohren.

Frage.

Wann ist es Zeit auf den Bergen, und in der Anhöhe zu schneiden?

Ant-

Antwort.

Die hohen Weinberge sind von langsamerem und schwächerem Wachsthume, als die in der Tiefe und Ebene liegenden: deßwegen muß man sie bey hinlänglicher Stärke und Kräften zu erhalten suchen.

Sollte nun das Beschneiden spät geschehen; so wäre nicht allein jener viele Saft, der in die abzuschneidenden Reben schon verschossen wäre, gänzlich verlohren, sondern es tröpfelte auch viel Saft bey dem Schnitte an den äussersten Enden heraus. Daher muß man das Schneiden nicht bis nach wirklichem Ausschusse des Saftes verschieben, es sey denn, man wollte die abzuschneidenden Reben zu Bögen bestimmen: in welchem Falle, wie oben erwähnet worden, sie später geschnitten werden müssen.

Art.

Frage.

Wie soll man schneiden?

Antwort.

Man muß den Stock von allen kleinen dürren und erfrohrnen Reben oder Wustholze an dem Kolben oder Kopfe gänzlich säubern, und nicht mehr als drey oder vier Reben oder sogenannte Lässen, auch jedem Reben höchstens nur zwey Augen nebst dem sobenannten Kottaügel lassen.

Der Schnitt muß nicht gerade durch, sondern überzwerch abhängig geschehen, soviel als möglich über

über dem obersten Auge; damit wenn das Holz oben zu welken anfängt (wie es öfters geschieht) das Auge unbeschädigt bleibe. Der höchste Theil des Schnittes soll auf jener Seite seyn, wo das nächste Aug ist; damit das Regenwasser, oder auch die Rebenthränen auf der andern Seite abfließen können. Oder man mache den Schnitt auf derjenigen Seite, woher die wenigsten Wetter und Regen kommen, das ist, gegen Morgen.

Zugleich kann man Anstalten, zu denen im Herbste nöthigen Gruben, machen.

Frage.

Was für Reben läßt man stehen?

Antwort.

Welche zeitig, rein, ohne Schreck (Bruch), nicht mauckig, keine Gabler, keine Reiser, auch vom Schauer nicht getroffen sind; und auf solcher Seite stehen, wo Platz zu Gruben ist.

Zahl der Bögen.

Frage.

Wie viel Bögen soll man einem Stocke lassen?

Antwort.

Dabey kömmt es auf eine genaue Erfahrung an.

Denn

1tens Muß man betrachten, ob der Weingarten jung oder alt sey;

2tens Ob der Grund und Boden hitzig und trocken; oder kalt, lettigt und feucht sey;

3tens

3tens Ob der Weinstock schwach und mager, oder dick und stark sey;

4tens Ob die Weinlese im verflossenen Jahre ergiebig, mittelmäßig, oder geringe gewesen;

5tens Ob der Weingarten einige Jahre nacheinander zwar dickes und starkes Holz getrieben, aber allzeit wenige oder fast gar keine Trauben gebracht habe.

Bey jungen und alten Weinstöcken.

Frage.

Was ist zwischen einem jungen und alten Weingarten für ein Unterschied im Schneiden zu machen?

Antwort.

Einem jungen, der schon etliche Jahre getragen, und seine hinlängliche Stärke hat; kann man mehrere Bögen lassen, als einem alten.

Bey hitzigem und kalten Grunde.

Frage.

Was ist beym Schneiden im hitzigen und trockenem, oder kalten, lettigten und feuchten Grunde zu beobachten?

Antwort.

Wenn ein hitziger und trockener, oder sonst alter Weingarten, besonders nach geschehener Düngung, schwaches Holz treibt; so darf man demselben gar keine Bögen lassen, sondern alles Holz bis auf drey oder vier Augen abschneiden.

Bey schwachen und starken Weinstöcken.

Frage.

Was ist bey schwachen und magern oder starken und dicken Weinstöcken in acht zu nehmen?

Antwort.

Je stärker der Weinstock, und je lettigter ein alter Weingarten ist; desto mehrere Bögen kann der Stock tragen.

In Ansehung der Weinlese.

Frage.

Wie muß das Beschneiden nach ergiebiger, mittelmäßiger, oder geringer Weinlese geschehen?

Antwort.

Je mehr der Stock vorher getragen hat; desto weniger Bögen soll er bekommen; damit er sich nicht übertrage, sondern bey Kräften verbleibe.

Bey dickem Holze.

Frage.

Wie und wann ist der Schnitt bey dickem und starkem Holze, aber bey schlechter Fruchtbarkeit vorzunehmen?

Antwort.

1tens Sollen einem solchen Stocke mehr Bögen gelassen werden, damit sich die überflüßige Feuchtigkeit mehr vertheilen könne.

2tens Gleichwie der Schnitt sonst bey zunehmenden Monde zu machen; so soll er hier bey abnehmenden geschehen; damit das Wachsen zurück gehalten werde.

3tens Soll man den Schnitt später vornehmen, da der Saft schon aufgestiegen ist, auf daß er dadurch verringert werde.

Frage.

Warum werden manche Weinstöcke so dick und stark am Holze?

Antwort.

Die übermäßigen Säfte, weil sie sich nicht genug zertheilen können, ergießen sich in die Augen, und ersticken darinne durch die Menge die Fruchtbarkeit. Daher kann der Stock nichts als unnütze Wassersprossen, oder Gabler austreiben.

Frage.

Wie ist dem starken Anwuchs des Holzes abzuhelfen?

Antwort.

Mit Pferdemiste, welcher mehr hitzet, und die Feuchtigkeiten austrocknet; wie auch mit Mauer- und Ziegelschutte. Viele halten dieses für gefährlich, und wollen es lieber auf mehrere Augen geschnitten haben.

Dritter Abschnitt.

Vom Steckenschlagen.

Frage.

Was ist beym Steckenschlagen zu beobachten?

Antwort.

1tens Die Zeit, 2tens die Art und Weise; 3tens die Gattung des Holzes.

Zeit.

Frage.

Wann sollen die Stecken geschlagen werden?

Antwort.

Beyzeiten, nach dem Fastenhauen; damit die Spitzen der Bögen bald können zur Erde gebogen und befestiget werden; folglich also der aufsteigende Saft meistentheils an dem untersten Theile des Bogens, wo er angewachsen ist, austreibe.

Art.

Frage.

Wie sind die Stecken zu schlagen?

Antwort.

1tens So tief und fest, daß sie kein Wind umreißen kann;

2tens Gegen Untergang der Sonne, damit sie die Weinstöcke von den meistens daherkommenden Regen und Winden beschützen und diese sich an den Stecken durch den Wind nicht reiben.

3tens Ist in Acht zu nehmen, daß kein Stock in der Lage des Gebrückes beschädiget oder geschärfet werde. Sonst weinet sich der Stock zu todte. Daher gehören verständige Leute zu dieser Arbeit. Man soll sie nicht für so gering ansehen.

4tens Sollen sie alle Jahre umgekehrt werden, daß das Unterste oben, und das Oberste unten in die Erde komme, damit sie nicht so geschwind verfaulen. Zu dem ist es ohnehin sehr

gut,

gut, wenn die Stecken auch oben zugespitzet sind, damit sich die großen Vögel, als Krähen, Aelstern, u. d. g. nicht darauf setzen, und niederlassen können.

Gattung des Holzes.

Frage.

Von was für einem Holze sollen die Weinstecken seyn?

Antwort.

Die besten sind die von Leer = oder Lerchenbäumen; nach diesen die von ferrenen; die schlechtesten sind die von tannen, und fichten.

Vierter Abschnitt.

Vom Binden oder Häften.

Frage.

Zu welchen Stunden soll das Binden oder Häften geschehen?

Antwort.

Es soll früh Morgens, oder doch bey feuchtem Wetter vorgenommen werden; denn sonst brechen die von der Luft ausgetrockneten Reben im Biegen leichte.

Frage.

Womit bindet man?

Antwort.

Frische Winden oder Bast von Linden, Rüstern, oder Felbern wären besser zum Binden, als Stroh; weil sie von Wind und Regen nicht so

leicht zerrissen werden. Hierbey muß man sich wohl hüten, daß kein Blatt in die Bänder komme; weil das Holz an seinem Wachsthume dadurch verhindert wird, da es von dem Bande zurückgehalten, sich nicht in die Höhe richten kann; zu dem weil ein also angebundenes Blatt die Feuchtigkeit anzieht, leichtlich faulet, und folglich auch dem Stocke Fäulniß oder Schimmel zuzieht.

Auch soll man nicht zu fest binden, damit die Reben wachsen können.

Bey langen Reben braucht man mehr als einen Band. Die sogenannten Gabeln, wenn sie etlichemal um den Stecken geschlungen werden, halten beßer als alle Bänder.

Ursache.

Frage.

Warum geschieht das Binden?

Antwort.

Weil die Reben sonst bey entstehendem Sturmwinde zerbrochen, und am Holze und Augen verletzet werden; daß sowohl die Trauben alsdann reißen, und große Kämme aber wenige Körel (Beeren) tragen, als auch die Reben selbsten zum Gruben untüchtig werden.

Zeit.

Frage.

Wann muß das Binden geschehen?

Ant-

Antwort.

Ehe als noch die Augen ausschlagen, wenn der Weinstock eine gute Spanne hoch getrieben hat. Die Reben aber, welche man stehen lassen und nicht zu Bögen brauchen will, bindet man gleich nach dem Steckenschlagen an.

Fünfter Abschnitt.

Vom Hauen.

Frage.

Was ist beym Hauen zu merken?

Antwort.

Es geschiehet auf viererley Art: 1tens das Fasthauen; 2tens das Jäthauen; 3tens das Bandhauen; 4tens das Weichweinhauen.

Fasthauen.

Frage.

Wenn und wie geschieht das Fasthauen?

Antwort.

Das Fasthauen wird also genennet, weil es in der Fasten geschieht.

Es ist das erste Hauen, ehe als der Stock zu treiben anfängt.

Diejenigen Weingärten, welche auf Bergen liegen, und derer Boden hart ist, müssen frühzeitig, wenn nämlich der Grund noch mürbe und locker ist, gehauen werden; damit es nicht so viel

Mühe und Arbeit koste, und desto schleuniger von statten gehe; das ist, so bald als die große Kälte vorbey ist.

Für andere Weingärten hingegen ist es genug, wenn sie nur, bevor der Stock starke Augen bekömmt, gehauen werden; denn sonst würden viele Augen abgestossen werden. Zu dem muß diese Arbeit nicht wenn die Erde feucht und naß ist, vorgenommen werden; weil sonst das Unkraut mehr genähret als ausgerottet würde, und gemeiniglich Gabler erfolgen.

Auch muß man den Boden mit der Haue tief genug fassen; weil sonst die Arbeit wenig Nutzen brächte.

Ferner wenn der Weingarten etwa frisch gedünget worden ist; so muß auf selbiger Seite durch das unbedachtsame Hauen der Dünger nicht vom Stocke gezogen, und abgesondert, sondern beybehalten, und mit der aufgehauenen Erde bedecket werden.

Hauptsächlich soll man sich hüten, die Stöcke mit der Haue zu verletzen oder zu schärfen; wie auch die Thauwurzeln an den jungen Stöcken etwa nicht mit der Hand abzureißen, sondern mit dem Weinmesser sauber abwurzeln. Beydes ist höchst schädlich. Der Stock schweißet daselbst. Folglich kann der Saft wegen dergleichen Wunden nicht in die Höhe steigen. Der Stock wird maukig oder gelbsüchtig, oder bekömmt Gabler. Die Wunde eines Stockes, sie mag geschehen wie sie wolle, muß gleich mit Kühmist und Leim durch ein=

einander verstrichen, und bis zur Heilung verbunden werden. Das sicherste Mittel ist, damit nicht etwa auch andere, als Vater, Aehel, und Urähel durch das Gebrücke unter der Erde angestecket werden; gegrübte oder neue Reben gleich statt dessen zu setzen.

Weibspersonen mit offenen Röcken taugen gar nicht zum hauen. Sie stossen gar viele junge Schübe (Käume) ab.

Endlich soll das Unkraut sammt den Wurzeln sorgfältig ausgezogen, sind hinweg geworfen werden.

Jäthauen.

Frage.

Wann und wie geschieht das Jäthauen.

Antwort.

Es wird gemeiniglich in der Mitte des Mayes vor der Blühezeit, da die Reben schon spannenhoch ausgetrieben haben, bey warmen trockenen Wetter verrichtet; damit zugleich das hervorwachsende Unkraut zeitlich aus dem Weingarten komme. Bey nassen Tagen, besonders wenn ein Platzregen einfällt, würde dieses Hauen gelbsüchtige und maukige Stöcke machen. Es soll auch nicht zu tief geschehen. Man machet für den Regen bey jedem Stocke kleine Reimplätze. Zugleich werden alle unnütze überflüßige Reben, die unten bey der Wurzel ausschlagen, bey ihrem Ursprunge abgeschnitten, welches abwurzeln heißt.

 Man

Man soll auch nichts anders, als z. B. keine Bäume, Kohl, Kraut, Fäsolen, türkischen Weizen u. d. g. im Weingarten pflanzen, und doppelten Nutzen suchen; damit den Weinstöcken nicht entgehe, was andern Gewächsen zukömmt; auch keine Würmer und Mauken (Mücken) herbeygezogen, noch Schatten gemacht werde. Dieß Hauen, wenn es nicht zu spät geschieht, befördert das Wachsthum des Stockes, daß er zu starkem Holze gelanget.

Bandhauen.

Frage.

Wenn verrichtet man das Bandhauen?

Antwort.

Zu Ende des Junii bis zum halben Juli, ehe als die Weinbeere in den Keim gehen. Die abhangenden Reben werden zugleich wieder aufgebunden.

Jedoch ist zu beobachten, daß dieses Hauen nicht zur Blühezeit geschehe, weil bey aufgelockertem Grunde der Thau, und die kühlen Nächte den Stock und dessen Wurzeln zu sehr abkühlen; mithin die Blüthen abfallen, und also Reiser machen.

Frage.

Welche Gründe erfodern hauptsächlich dieses Bandhauen?

Antwort.

1tens Welche man wegen Mangel der Zeit, nicht hat jäthauen können;

2tens Welche leimicht sind.

Frage.

Frage.

Was verursachet das Bandhauen?

Antwort.

1tens Reiniget es den Weingarten vom Unkraute.

2tens Wachsen die Trauben dadurch schön und dicht zusammen; und sind bey nassen Wetter nicht so geschwind der Fäulniß ausgesetzet.

Frage.

Was wird zugleich mit dem Bandhauen verrichtet?

Antwort.

Die abgängigen Stecken werden ersetzet, oder die umgefallenen aufgerichtet, und die abhangenden Reben aufgebunden.

Frage.

Was ist zu thun, da die Weinbeere den Keim schon haben?

Antwort.

Gar nichts, bis sie weich werden.

Frage.

Warum ist nichts zu thun?

Antwort.

Weil, wenn der Keim auch nur durch ein Laub oder gar durch den Schauer u. d. g. weggewischet wird; die Trauben auch von den Sonnenstrahlen verbrennet würden und verdorreten. So weichlich ist der Keim.

Weichweinhauen.

Frage.

Wenn geschieht das Weichweinhauen?

Antwort.

Im Augustmonate, da die Weinbeeren ihre vollkommene Größe haben, und weich zu werden anfangen; damit die Trauben früher zeitig, und vollkommen werden, und nicht auf der Erde aufstehen und faulen.

Frage.

Wenn soll dieses Hauen geschehen?

Antwort.

Bey feuchtem Wetter oder Boden, weil sonst die große Hitze die Weinstöcke austrocknet und verursachet, daß die Weinbeere abfallen.

Frage.

Welchen Weingärten ist dieses Weichweinhauen zuträglich?

Antwort.

Denenjenigen, in welchen die Trauben und das Holz später zeitig werden, als in der Ebene, und wo ein schwerer und fester Grund ist. Denn wenn der Grund hitzig und trocken ist; so würde der Weinstock allzusehr ausgetrocknet werden und gelbe Blätter bekommen. Es ist hinreichend, das Gras und Unkraut sauber wegzuschaffen, um an den Trauben die Fäulniß zu verhindern.

Sech-

Sechster Abschnitt.

Vom Abwipfeln.

Frage.

Was ist bey dem Abwipfeln oder Wipfeln zu merken?

Antwort.

Diese Arbeit besteht darinnen, daß von dem jungen, über die Stecken ausgewachsenen Rebholze das Obere überflüßige abgebrochen, und zugleich das überflüßige Laub weggestreifet werde.

Frage.

Warum geschieht dieses?

Antwort.

Damit das übrige untere Holz desto größere Stärke; auch die Trauben mehrere Sonne und Luft, und folglich ihre vollkommene Zeitigung erhalten. Die Reben müssen aber nicht zu tief, sondern nur das Obere und Ueberflüßige abgebrochen werden. Und diese Arbeit soll nicht zu zeitig geschehen, weil widrigenfalls die zu frühzeitig verstümmelten Reben aus allen Augen neues Holz hervortreiben; welches denn die Reben sowohl zu Sturzreben, als zu Bögen für das künftige Jahr ganz untauglich machet.

Zeit.

Frage.

Wenn soll das Abwipfeln geschehen?

Ant-

Antwort.

Die beste Zeit ist nach dem Jakobi Tage, mit dem Weichweinhauen.

Siebenter Abschnitt.

Vom Jäten.

Frage.

Was ist vom Jäten zu merken?

Antwort.

Wenn das Unkraut durch das viermalige Hauen gut ausgetilget worden; kann es wohl gar ausbleiben. Sonst aber ist diese Arbeit in Ansehung der Zeit ganz unbestimmt, indem sie öfters spät, öfters frühzeitig, in einigen Jahren oft, in andern hingegen nur selten erfoderlich ist; je nachdem sich nämlich des Jahres Witterung feucht oder trocken einstellet, oder die Beschaffenheit des Bodens feucht und steif, oder trocken und hitzig ist.

Zeit.

Am nützlichsten geschieht das Jäten bey feuchtem Wetter, ehe der Unkrautssaamen ausgefallen ist; damit man das Kraut sammt den Wurzeln zugleich ausziehen könne, und die fernere Verbreitung des Saamens verhindert werde.

Art.

Daher auch dieser Fehler hauptsächlich zu vermeiden ist; daß man das ausgejätete Unkraut

nicht

nicht Büschelweise auf die Weinstecken lege; damit nicht also der Saamen wieder in den Weingarten ausfalle.

Das Jäten soll, besonders in nassen Jahren, und wenn die Weingärten erst neuerlich sind gedünget worden, öfters wiederholet werden. Und ist wohl zu erwägen, daß, je mehr der Weinstock vom Unkraute gereiniget ist, er um so viel kräftigern Nahrungssaft, welcher sonst von den Wurzeln des Unkrautes eingesauget wird, bekommen; mithin seine Vollkommenheit um so viel eher erreiche.

Achter Abschnitt.

Vom Räumen und Merzgraben.

Frage.

Welche Arbeiten sind noch, bey einigen Weingärten erfoderlich?

Antwort.

Das sogenannte Räumen, und Merzgraben.

Räumen.

Frage.

Was ist das Räumen?

Antwort.

Räumen heißt den obern Grund um den Weinstock herum aufhauen, und dessen Thauwurzeln über eine Handbreit von dem Stocke abschneiden.

Frage.

Frage.

Was sind die Thauwurzeln?

Antwort.

Die Obern. Denn der Weinstock hat dreyerley Wurzeln: 1tens die Herzwurzel, welche nach der Tiefe wächst, 2tens die Seitenwurzeln, die sich gegen alle Seiten ausbreiten; und 3tens die erstgemeldeten obern Thau- oder Wasserwurzeln.

Frage.

Welche Weingärten haben das Räumen nöthig?

Antwort.

1tens alle neu angelegte; 2tens diejenigen, die einen hitzigen Kieß- oder trockenen Leimboden haben.

Zeit des Räumens.

Frage.

Wann ist die beste Zeit, genannte Weingärten zu räumen?

Antwort.

Bey zunehmenden Monde, wenn man zu schneiden pflegt.

Frage.

Warum müssen alle erst angelegte Weingärten geräumet werden?

Antwort.

Weil sonst die Herz- und Seitenwurzeln niemals ihre erfoderliche Stärke und Vollkommenheit erreichen, wenn man ihnen nicht durch etliche Jahre alle obere Wurzeln völlig abschneidet.

Frage.

Frage.

Wie viel Jahre durch soll dieses geschehen?

Antwort.

So lang bis die Herz- und Seitenwurzeln stark genug sind, den Stock in beständigen und vollkommenen Ertrag zu erhalten; und eben aus der Vollständigkeit des Weinstockes läßt sich die genugsame Stärke der Wurzeln erkennen.

Die Weinstöcke aber, die in hitzigem Kieß- oder Leimboden stehen, sollen allzeit geräumet werden, sie mögen jung oder alt seyn.

Frage.

Warum dieses letztere?

Antwort.

Weil in einem hitzigen und trockenen Boden den untersten Herz- und Seitenwurzeln die Feuchtigkeit fast alle entgeht. Kommen nun die Thauwurzeln auch darzu; so schlucken sie die von oben zufließende Feuchtigkeit in sich, und entziehen selbe den untersten, daß der Stock also ausdorren muß.

Wenn nun ein hitziger Sommer darauf folget, der auch die obern Wurzeln austrocknet; so ist der Weinstock völlig hin.

Frage.

Hat man kein äußerliches Zeichen, das Verderben der Wurzeln zu erkennen?

Antwort.

Ja, wenn nämlich der Weinstock schon zu Ende des Junii oder zu Anfang des Julii gelbe

Blätter bekömmt; und ferner, wenn er anfängt nahe bey der Erde vieles, kleines, und schwaches Holz, aber keine einzige starke Rebe auszutreiben; und an selbem Orte, wo dieses schwache Holz öfters abgeschnitten wird, einen Knopf, gleich einem kleinen Felberkopfe bekömmt.

Allein hieraus kann man nur erkennen, daß die untern Wurzeln entkräftet sind. Durch das Räumen zu helfen, ist alsdann schon zu spät. Nächst dem ist noch anzumerken, daß wenn die Weinstöcke, vor oder in dem Winter aufgehauen und geräumet werden, der Grund alsogleich wieder müsse angezogen werden; weil sonst die eindringende Kälte dem entblößten Stocke sehr gefährlich und schädlich wird.

Merzgraben.

Frage.

Was ist das sogenannte Merzgraben?

Antwort.

Den Grund schon im Anfange des Merzes aufhauen, und bearbeiten, wie oben vom Fasthauen gelehret worden.

Frage.

Bey welchen Weingärten ist diese Arbeit nöthig?

Antwort.

Bey denjenigen, in welchen aus Versehen oder Nachläßigkeit sehr viele Unkrautswurzeln zurückgeblieben sind, und überhand genommen haben.

Dritter Theil.
Von Verbesserung der Weingärten.

Frage.

Was sind für Arbeiten, wodurch der Weinwuchs sowohl in der Güte als in der Menge zu verbessern ist?

Antwort.

Diese 6:
1tens Düngen;
2tens das Wintergraben;
3tens Mauren durchziehen;
4tens starke Wassergüsse ableiten;
5tens Weinstöcke ausbrocken; oder jäten;
6tens den Grund vermischen oder verändern.

Erster Abschnitt.
Vom Düngen.

Frage.

Was ist beym Düngen zu beobachten?

Antwort.

Je ölichter, geistreicher, und besser die Nahrung der Thiere ist; desto besser und kräftiger wird der Mist. Daher der Dünger vom Mastviehe, als Kühen und Ochsen viel besser ist, als von schlecht gefütterten.

Weil die Tauben und anderes Geflügel, meistens ölichte, und gute Körner fressen; so muß auch ihr Mist desto bessere Wirkung haben; wie man aus der Erfahrung weiß.

Desgleichen weil die Pferde mehr Körner und dürres Futter geniessen, als die Kühe, als welche sich meistens mit Grase begnügen müssen; so ist auch der Pferdemist weit hitziger, als der vom Rindviehe; und er muß ziemlich verfaulet seyn, wenn er nicht durch seine starke und schnelle Gährung, und der damit verknüpften Hitze, auf manchem Boden mehr Schaden als Nutzen bringen soll.

Deswegen muß der Menschenkoth der allerstärkeste und hitzigste seyn, wie es auch die Erfahrung bestättiget. Denn frisch aufgeleget, brennt er die Gewächse zu sehr aus: hingegen verfault, und mit Erde oder anderem Dünger vermischet, giebt er denselben die allerkräftigste Nahrung. Die Ursache ist leicht einzusehen. Die Menschen nähren sich von den besten Pflanzen und Früchten, und darzu noch mit vielem Fleische und hitzigem Getränke, welches ihren Auswurf mit sehr viel Salz und Fettigkeit anfüllen muß.

Darinne besteht auch folglich die ganze Kunst zu düngen; welche in der That eines der wichtigsten Stücke in der Landwirthschaft ist; und worauf man doch so wenig Augenmerk richtet. Man thut entweder zu viel oder zu wenig. Man ver-

verschwendet oft den Dünger, über dessen Mangel man doch sehr klaget. Man hat oft keinen Nutzen, ja manchesmal noch Schaden davon.

Die Düngung der Weingärten ist also von mehrerley Gattung.

Arten des Düngens.

Frage.

Wie vielerley Dünger giebt es dann?

Antwort.

Dreyerley; als

1tens aus dem Thierreiche, der Mist von Tauben, Hühnern und andern Geflügel; der Esels- der Schaf- oder Geißmist; der Menschenkoth; der Rindvieh- der Pferde- der Schweinmist; ferner Fleisch, Blut, Haut oder Leder, Hörner, Klauen und Knochen vom Rindviehe, Schafen, Böcken, Ziegen, u. d. g.

2tens aus dem Pflanzenreiche: verfaultes Heu, Stroh, Sägespähne, Holzmist, Blätter, Asche, Ofenruß.

3tens aus dem Mineralreiche: Leim, Sand, Kalch von eingefallenen Gebäuden, Schlamm, Gassenkoth, Mergel, u. s. f.

Frage.

Welcher Dünger ist der gebräuchlichste und am leichtesten zu bekommen?

Antwort.

Der Küh- oder Pferdemist.

Frage.

Welcher von beyden ist der nützlichste?

Antwort.

Der Kühmist ist zwar der nützlichste und gewöhnlichste, weil er zu den meisten Weingärten und Gründen sehr wohl tauget; besonders wenn man denjenigen von Fleischern und Juden erkaufen kann, welchen sie vom Rindsblute, Unflate des Eingeweides und andern dergleichen fetten Dingen sammlen.

Wenn aber der Weingarten einen schweren und feuchten Grund, oder kalten Lettboden hat; so ist der Pferdedünger darum nützlich, weil er, wie oben schon gemeldet worden, den feuchten Grund austrocknet, und den kalten erwärmet.

Ferner wenn der Erdboden mager, dürr, schottericht (locker) ist; muß der Dünger wohl verfaulet seyn, und mit ein wenig Schlamm vermenget werden. Ein starker, (fester) leimigter Grund hingegen wird durch einen rauhen Dünger viel lockerer gemacht.

An erhabnen hitzigen Orten wäre wohl verfaulter Gassenkoth der beste Dünger.

Frage.

Wie viel Jahre kann ein Weingarten ungedünget bleiben?

Antwort.

Ohngefehr drey bis vier Jahre oder auch länger, wenn man öfters anstatt des Düngers mit guter Erde oder Gassenkothe zu Hülfe kömmt;

kömmt; welches, wie unten von Vermischung des Grundes wird gemeldet werden, weit tauglicher ist. Eine gute fleißige Bearbeitung ist die beste Düngung für alle Weingärten.

Zeit des Düngens.

Frage.

Zu welcher Jahrszeit ist das Düngen am nützlichsten?

Antwort.

Vor dem Winter. Weil man aber öfters entweder wegen der Kälte oder wegen Mangel an Fuhren verhindert ist; so soll man wenigstens die hitzigen und trockenen Weingärten zu dieser Zeit düngen.

Art zu düngen.

Frage.

Wie muß man düngen?

Antwort.

1tens Muß die Grube also gegraben werden, daß der eingefüllte Dünger durch das folgende Hauen dem Weinstocke nicht wieder entzogen werde.

2tens Wenn der Dünger recht verfault ist, und man vor dem Winter dünget; so ist es gut, daß der Dünger nahe zum Stocke und dessen Wurzeln kömmt. Im Frühlinge aber muß er eine starke Handbreit von demselben bleiben. Denn bey eindringender Sonnenhitze, würde der

Dünger mehr schaden als nützen; welches man daraus erkennet, weil die Blätter eines solchen Weingartens bald gelb werden, und eher abfallen als in andern.

3tens Soll man sich in Gruben machen wohl in Acht nehmen, den Stamm des Weinstockes mit der Haue nicht zu verletzen. Denn wenn der Dünger den verletzten Theil berührt; so bekömmt der Stock den Brand und verdirbt.

4tens Der Dünger soll bey den Weingärten nicht lange ungebraucht liegen bleiben, damit er nicht zertreten, zerstreuet, von der Luft ausgezehret und vertrocknet oder dessen Kraft durch den Regen weggewaschen werde.

5tens Muß der Dünger auf derjenigen Seite des Weinstockes eingeleget werden, wo der mehreste Regen hinfället. Denn sonst würde der Weinstock und dessen Blätter den Regen abhalten; daß der Dünger hinter dem Stocke trocken und ohne Wirkung verbliebe.

6tens Der Dünger soll nicht unverfault, sehr schimmlicht oder gar zu Asche verbrannt seyn. Dieser würde, besonders in kaltem und feuchtem Boden, großen Schaden thun.

7tens Ist es sehr schädlich, wenn die Fuhrleute um ihre Pferde zu schonen, den obersten, leichten, und noch rohen Dünger aus der Mistgrube auf die hohen Berge; den schweren und fetten aber, der unten liegt, in ebene Weingärten verführen.

8tens

gtens Eben so ist es auch schädlich, wenn rohes Stroh gebraucht wird, welches von dem Rindviehe vorher im Stalle nicht ist zertreten, mürb gemacht, und mit dem Kothe vermischet worden; mithin noch nicht zeitig, verfault und fett genug ist. Dadurch geschieht, daß die trockenen und hitzigen Weingärten, besonders welche im Frühjahre damit gedünget werden, gelbe Blätter bekommen, zurückschlagen, und endlich gar verderben.

Zweyter Abschnitt.

Vom Wintergraben.

Frage.

Was ist beym Wintergraben zu merken?

Antwort.

Das Wintergraben ist nichts anders, als den Boden des Weingartens vor dem Winter das erstemal aufhauen, damit die Winterfeuchtigkeit desto leichter und tiefer bis zu den untersten Wurzeln eindringen könne.

Frage.

Ist das Wintergraben nützlich?

Antwort.

Ja. Denn diejenigen Aecker tragen die mehresten Früchte; diejenigen Gärten das beste Gemüse, und die schönsten Blumen; und diejenigen Obstbäume das meiste und schmackhafteste

Obst, welche vor dem Winter umgestürzet, und öfters das Jahr hindurch aufgehacket und locker gemacht worden.

Frage.

Ist es allen Weingärten nützlich?

Antwort.

Ja, besonders den hitzigen und trocknen und welche einen schweren und festen Boden haben; weil dadurch mehr Winterfeuchtigkeit den tiefen Wurzeln zufließt; weßwegen sie hernach die Hitze und Dürre leichter vertragen können. Jedoch einigen kann es zufälliger Weise schädlich seyn.

Frage.

Welchen Weingärten kann das Wintergraben schädlich seyn?

Antwort.

1tens Denjenigen, welche von aller Arbeit bis in Hornung nicht können verschonet bleiben. Denn durch das starke Betreten bey feuchtem Wetter nach dem Umgraben wird der Grund viel fester und härter als vorher.

2tens Denenjenigen, welche an hohen und gähen Bergen liegen; weil den obern Weinstöcken der Grund dadurch entzogen wird. Diesen kann man aber abhelfen, wenn man von den untern Theile des Weingartens aus jeder Zeile ein oder zwey Butten voll Erde in die Höhe hinauf trägt.

Dritter Abschnitt.
Vom Mauren durchziehen.

Frage.

In welchen Weingärten soll man Mauren durchziehen?

Antwort.

In denen, die auf hohen und gähen Bergen liegen.

Ursache.

Frage.

Warum dieses?

Antwort.

Damit sich der Grund durch öfters Graben und Hauen nicht herunter setze; wie auch damit der Dünger zugleich mit der Erde und Stöcken durch starke Wassergüsse nicht herabgeschwemmet werde.

Art.

Frage.

Wie soll man die Mauren durchziehen?

Antwort.

1tens Soll das Fundament wenigstens zwey Schuhe tief seyn.

2tens Soll die Mauer nicht gerade auf nach dem Bleysenkel, sondern schreg, wie in Stadtgräben, aufgeführet werden.

3tens Wenn die Mauer außer der Erde vier Schuhe hoch werden soll; so muß sie unten in der Breite ½ Schuh mehr haben.

4tens

4tens Wenn ein Stück Mauer einfällt; soll man einen neuen Grund legen, und nicht auf den alten bauen; sonst würde die Mauer bald wieder einfallen, und doppelte Unkosten verursachen.

5tens Macht man die Mauren stiegen = oder stuffenweise.

In Ermanglung der Steine kann man lebendige Hecken machen von Haselnuß = Quitten= Dierl = und andern Gesträuchen; doch nicht zu hoch, daß sie keinen Schatten machen.

Vierter Abschnitt.

Von Ableitung der Wassergüsse.

Frage.

Wie müßen Wassergüsse abgeleitet werden?

Antwort.

Je höher ein Berg ist, und je mehr er von verschiedenen Hügeln und abhangenden Vertiefungen zusammengesetzt ist; desto mehr sind die, in solchen vertieften Abhängen liegenden Weinberge (Terrassen) den starken Wassergüssen ausgesetzt; so daß öfters der Boden Klaftertief, und aller Grund sammt den Weinstöcken ausgerissen wird. Wenn nun der Ertrag des Weinberges die Kosten belohnet; so macht man einen ordentlich gepflasterten oder gemauerten Kanal oder Gerinne; damit das öfters mit großer Gewalt andringende Wasser, weder zur Seite, noch in die Tiefe einreißen könne.

Frage.

Was ist bey mittelmäßiger Abhängigkeit zu thun, allwo der Grund nicht auf einmal so gewaltig, sondern nach und nach abgetragen wird?

Antwort.

Da läßt sich schon mit wenigern Unkosten helfen. Man gräbt am obern Theile des Weingartens, nach dessen ganzer Breite, einen zwey Schuh tiefen, und vier Schuh breiten Graben aus; setzet gegen den aufgeworfenen Grund, woran das Wasser anschießt, drey Pfosten nach ihrer Breite übereinander; und befestiget diese mit etlichen eingeschlagenen Pflöcken.

Dadurch wird die Gewalt des anschießenden Wassers gehemmet, daß es ohne schädliche Ausbrüche durch die äußersten Zeilen des Weingartens gemächlich abfließen könne. Hierzu kömmt noch dieser Nutzen, daß man den, in dem ausgestochenen Graben von oben herabgeschwemmten Grund jährlich in dem Weingarten, als einen sehr guten Dünger, wieder werfen lassen kann.

Fünfter Abschnitt.

Vom Ausbrocken der Weinstöcke oder Jäten.

Frage.

Was versteht man durch das Ausbrocken der Weinstöcke oder wie vielerley ist es?

Ant-

Antwort.

Zweyerley:

1tens Dasjenige, was im Frühlinge nützlich ist; 2tens was im Herbstmonate vorgenommen wird.

Im Frühlinge.

Frage.

Welches Ausbrocken geschieht im Frühlinge?

Antwort.

Das Ausbrocken des überflüßigen und unnützen Holzes, damit der Hauptstamm allen Saft allein bekomme.

Frage.

Wenn soll diese Arbeit geschehen?

Antwort.

Eher als der Stock zu blühen anfängt, bey trockenem Wetter, zugleich mit dem Häften oder Binden; nicht zu frühe, noch zu spät; sondern wenn die Reben nach vernünftiger Muthmassung, etwa schon den 3ten Theil ihres Wachsthums erreichet haben.

Frage.

Warum nicht zu frühe?

Antwort.

Weil man bey noch kleinen, zarten und jungen Rebensprossen, die fruchtbaren nicht wohl unterscheiden kann; mithin leichtlich die besten

anstatt

anstatt der schlechtesten abbrechen könnte, und es würden, nachdem die jungen abgebrochen, bald wieder andere heraus wachsen.

Frage.

Warum nicht zu spät?

Antwort.

Weil sonst der beste Saft dem Stocke schon wirklich entzogen ist.

Frage.

Worinne besteht diese Arbeit?

Antwort.

1tens Müssen alle Grund = oder Erdreben, welche durch die Thau = oder Wasserwurzeln aus der Erde gewachsen sind, ausgebrocket werden.

2tens Die Reben, welche weder junge Trauben zeigen, noch zu Bögen für das künftige Jahr tauglich sind; doch beyde, wenn sie stark sind, muß man mit dem Weinmesser, nicht mit der Hand abnehmen; damit der Stock nicht verwundet und entkräftet werde.

3tens Müssen auch Blätter von unten auf, bis auf drey Augen, gleichfalls abgenommen werden, damit die Trauben darunter nicht ersticken; doch läßt man über jedem Träubgen ein Blatt stehen, um den Mehlthau davon abzuhalten; damit er nur auf das Blatt, nicht aber auf die Traube falle.

4tens Die sogenannte Jexenbrut, Gabler oder Wasserschůbe.

Frage.

Was und wo ist die Jexenbrut?

Antwort.

Die leeren Schůbe, die zwischen der Rebe und dem Blatte aus dem Winkel herauswachsen.

Im Herbste.

Frage.

Wie geschieht das Ausbrocken beym Anfange des Herbstmonats?

Antwort.

Diese Arbeit ist nur bey denen Weingärten nůtzlich, welche jung, fett, und mit gar vielem Holze und Laube so durchwachsen sind, daß den darunter steckenden Trauben alle Luft und Sonne benommen wird; besonders wenn die Zeilen gar zu enge sind.

In diesen muß man das überflůßige Laub ausbrocken; sonst wird der Wein herbe und sauer.

Doch můssen die Trauben nicht zu viel entblösset werden; sondern von außen eine hinlängliche Bedeckung behalten, weil die Blätter denselben gleichsam zum Schirme wider die brennenden Sonnenstrahlen, wider Wind, Kälte, Schauer und Vögel dienen.

Sechster Abschnitt.

Von Vermischung und Veränderung des Grundes.

Frage.

Worinnen bestehet die Vermischung und Veränderung des Grundes?

Antwort.

Wenn man einen allzukalten und feuchten, oder allzuhitzigen und trockenen Grund, welcher zum Weinwuchse unschicklich ist, durch Zusatz und Vermischung anderer Erdarten dem Weinstocke nützlich zu machen sucht.

Eines kalten.

Frage.

Wie ist ein kalter und feuchter, lettichter und schwerer Grund zu verbessern?

Antwort.

Mit einer leichten, lockern, sandichten und kießichten Erde, welche sich mit dem schweren Boden vereinigt, denn der kalte, feste und leimigte Boden verhindert das Wachsthum des Weines.

Eines hitzigen Grundes.

Frage.

Was muß man unter einen hitzigen und trockenen Sand- oder Kießboden mischen?

Antwort.

Leim von alten abgebrochenen Häusern oder Backöfen, oder pickichten Letten, Gassenkoth oder das was vom Regen zusammen geschwemmet worden.

Frage.

Welches von beyden ist nützlicher? entweder die Vermischung, oder das Düngen?

Antwort.

Das erste, besonders in hitzigen Boden. Denn der Dünger dauert nicht lange wegen seiner Flüchtigkeit, und schadet mit seiner Schärfe mehr als er nutzet; vorzüglich wenn er zu nahe an die Wurzeln gelegt wird.

Vierter Theil.

Von Erneuerung der alten und eingegangenen Weingärten.

Frage.

Wie kann man die alten eingegangenen Weingärten wieder erneuern?

Antwort.

1tens Durch Gruben;

2tens Durch Versenkung der Weinreben und Vorschläge;

3tens Durch Pfropfen oder Belzen;

4tens Durch Heilung der Krankheiten an den Weinstöcken.

5tens Durch Abhelfung anderer Mängel.

Erster

Erster Abschnitt.

Vom Gruben.

Frage.

Was heißt Gruben?

Antwort.

Gruben heißt, junge Weinreben in gemachte Gruben oder Löcher einlegen, um neue Weinstöcke zu erziehen, welche, anstatt der verdorbenen oder entkräfteten alsdann gesetzet werden. Dieses ist das beste Mittel, sein Weingebirge immer in gutem Stande zu erhalten.

Frage.

Was ist bey dieser Arbeit zu beobachten?

Antwort.

1tens Die Zeit; 2tens die Größe der Gruben; 3tens ihre Ausfüllung; 4tens ihre Besetzung mit jungen Reben; 5tens die fernere Unterhaltung und Bearbeitung.

Zeit.

Frage.

Was ist wegen der Zeit zu beobachten?

Antwort.

1tens Man muß sehen ob der Erdboden hitzig und trocken; oder 2tens ob er feucht, schwer und bindend sey.

 In

In trockenem.

Frage.

Wann sind in hitzigen und trockenen Weingärten die Gruben oder Gräften zu machen?

Antwort.

Beyzeiten und vor dem Winter im November, damit die Winterfeuchtigkeit sich desto mehr hineinziehe. Will man aber noch im Herbste gruben; so müssen die Gräften schon gleich nach dem Weichweinhauen gemacht werden.

In feuchtem Boden.

Frage.

Wann in festen und feuchtem Boden?

Antwort.

Nach Belieben, frühe oder spät. Machet man die Gruben aber frühe; so sollen sie nicht gleich mit Grund, wie die hitzigen und trockenen ausgefüllet werden, sondern wenigstens bis in Hornung unbedeckt bleiben, damit die Erde nicht zu feste werde.

Blattgruben.

Frage.

Was ist das Blattgruben?

Antwort.

Einige Gruben auch in dem Blatte, das ist, wann der Stock schon Blätter so groß als ein Siebner (zwey Groschen Stück) hat, im April oder

oder May. Es ist aber nicht so nützlich, vielmehr schädlich indem man die zarten Reben leichte abstößt; und giebt gern schwache Stöcke, weil der Stock schon voll Saft ist. Es wird nur vorgenommen, wo gar zu große Plätze leer sind.

Größe.

Frage.

Wie tief und breit oder weit müssen die Gruben seyn?

Antwort.

In dürrem, lockern und trockenen Grunde zwey Schuh; in festen und ebenem ein ½; in feuchtem aber nur ein Schuh tief. Denn sonst ist das Gebrücke bey heftiger und trockener Winterkälte gewiß dem Erfrieren ausgesetzet. Die Breite ist allemal zwey Schuhe. Wenn man die Gruben aussticht, so wirft man die obere milde Erde auf die eine, die untere hingegen auf die andere Seite damit sie nicht mit einander vermenget wird.

Frage.

Warum soll diese Absonderung geschehen?

Antwort.

Damit hernach bey Ausfüllung der Gruben der milde Grund herab zu den Wurzeln komme, um das Wachsthum zu befördern.

Ausfüllung.

Frage.

Wie sollen die Gruben ausgefüllet werden?

Antwort.

1tens Mit etwas gutem Gassenkothe, oder Schlamme;

2tens Mit der obern ausgeworfenen milden Erde.

3tens Mit der übrigen Erde, die vorher in der Tiefe war.

Frage.

Wie ist aber der Gassenkoth vorher zuzurichten?

Antwort.

Dergleichen lettigte Gründe sollen wenigstens ½ Jahr vorher aufgegraben, und auf Haufen geworfen werden.

Frage.

Warum soll dieses geschehen?

Antwort.

Damit dieselben durch die Luft, Regen, Frost und Hitze locker und zur Beförderung des Wachsthumes tauglicher gemacht werden.

Frage.

Soll man die Gräften vorher düngen?

Antwort.

Ja. Man pflegt eine halbe, auch eine ganze Butte voll Dünger darein zu werfen.

Besetzung.

Frage.

Was ist bey vorgenommener Besetzung der Gruben zu merken?

Antwort.

1tens Die Gattung der jungen Reben;
2tens Die Zeit der Besetzung;
3tens Die Art, die Reben einzusetzen.

Gattung der Reben.

Frage.

Welche Gattung der Reben ist hierzu die dienlichste?

Antwort.

Man nimmt Reben von guten tragbaren Stöcken, die vorher ausgezeichnet worden. Die mittlern Reben sind besser als die untersten. Ihr Holz muß frisch und stark seyn. Mancher Stock giebt zwey bis drey Reben zu gruben. Junges erst heuer gewachsenes oder gar halb erfrohrnes Holz darf man nicht nehmen; weil besonders in einem feuchten Winter, sich die Rinde davon meistens abschälet, und die Stöcke hernach ausbleiben.

Zeit.

Frage.

Wenn soll diese Besetzung geschehen?

Antwort.

Man pflegt sie am besten vor dem Winter, nach abgefallenem Laube, einzusetzen.

Art.

Frage.

Wie müssen die Reben eingesetzet werden?

Antwort.

Man erwählet von einem guten Weinstocke eine Rebe, welche starkes, wohlzeitiges Holz hat; läßt sie am Stocke stehen; biegt sie unter sich in die Grube, doch daß sie keinen Bruch bekomme, bedeckt sie in der Mitte mit Erde, und läßt das Ende vier oder fünf Finger breit herausstehen, so, daß zwey oder drey Augen daran sind. Hernach steckt man einen halben Stecken darzu, um sie im Frühlinge leicht wieder zu finden. Der alte Stock, welcher seinen Reben, bis sie Wurzeln bekommen, die Nahrung geben muß, wird der Altvater genennet.

Frage.

Kann dieses Gruben alle Jahre geschehen?

Antwort.

Nein; sondern nur, wenn starkes und wohl ausgewachsenes Holz da ist, das ist, *nach einem* warmen Sommer und schönen Herbste; weil sonst das Holz der Reben nur halbzeitig wird. Folglich wäre die ganze Arbeit vergeblich, besonders wenn der Schauer den Weingarten getroffen hat, oder ein Herbstfrost eingefallen ist.

Frage.

Wenn werden die Reben von ihrer Mutter oder Altvater abgelöset, oder abgeschnitten?

Antwort.

Man kann sie nach ein, zwey, oder auch drey Jahren, wenn sie selbsten schon Wurzeln haben, abschneiden.

Unter=

Unterhaltung.

Frage.

Wie müssen die Gruben ferner unterhalten werden?

Antwort.

Sie können zwar nach Art eines jungen umgegrabenen Weingartens gebauet werden; doch müssen sie gemeiniglich wenigstens um ein Jahr mehr als ein junger Weingarten zurückgeschnitten werden; damit der junge Stock nach und nach Stärke bekomme. Ueber dieses müssen sie vor dem 1ten Schneiden gedünget werden. In trockenen abhängigen Gründen wäre es gut, die Gruben nicht gar auszufüllen, damit sich mehr Feuchtigkeit darinnen sammlen könnte.

Frage.

Wie nimmt man sie heraus?

Antwort.

Nachdem die Rebe von ihrem Mutterstocke abgeschnitten worden, räumt man die Erde von dem Stocke ab, gräbt sie gar heraus, und versetzet sie, wohin man will.

Zweyter Abschnitt.

Von Versenkung der Reben.

Frage.

Wie können alte und entkräftete Weingärten durch die Versenkung verbessert werden?

Antwort.

1tens Wenn die Stöcke ganz versenket werden;

2tens Wenn nur eine sogenannte Grundrebe an den nächsten leeren Platz gezogen und versenket wird.

3tens Wenn anderwärts Weinstöcke versenket, und die versenkten Reben davon in die eingegangenen Weingärten versetzet werden.

Versenkung ganzer Stöcke.

Frage.

Wie werden ganze Stöcke versenket?

Antwort.

Man läßt den ganzen Stock bis auf die untersten Wurzeln aufgraben, und denselben so tief versenken, daß von dessen beschnittenen und abgestutzten jungen Reben der obere Theil nur zwey Fingerbreit aus der Erde, an dem nämlichen Orte herausstehe.

Frage.

Kann dieses in allen Weingärten geschehen?

Antwort.

Wenn der Boden allzuhart und steinicht ist; und wenn die Weinstöcke zu enge beysammen stehen, daß die nebenstehenden beschädigt, oder gar verdorben würden; so läßt es sich nicht thun.

Versenkung der Grundreben.

Frage.

Was sind die Grundreben?

Antwort.

Diejenigen, welche der Stock, wenn er in einem guten Boden steht, gemeiniglich aus dem Grunde oder aus dem untersten Theile des Stammes durch die Thauwurzeln austreibt.

Frage.

Worzu dienen diese Grundreben?

Antwort.

Nur allein zur Ausbesserung. Daher müssen sie jährlich entweder abgeschnitten, oder versenket werden.

Frage.

Was ist bey dieser Versenkung zu beobachten?

Antwort.

Die Grundreben mögen lang oder kurz seyn; so müssen sie gleich das 1te Jahr über ein $\frac{1}{2}$ Schuh tief versenket; ihre äusserste Spitze aber, über der Erde bis auf zwey Fingerbreit abgeschnitten, und an einen Stecken gebunden werden. Wenn sie wegen ihrer Kürze das 1te Jahr den leeren Platz nicht erreichen können; so werden sie das folgende Jahr wieder weiter fortgeleget.

Uebrigens ist zu merken, daß diese versenkten Grundreben niemals von dem Hauptstamme dürfen abgeschnitten werden, damit sie sowohl von dem

dem alten Stocke, als auch von der Erde, worein sie versenket worden, eine doppelte Kraft erhalten. Dieses geschiehet auch gleich das erste Jahr, welches bey dem abgeschnittenen erst im 4ten geschehen darf.

Versetzung anderwärts versenkter Reben.

Frage.

Was ist bey den Grundreben zu merken, die anders wohin versetzt werden sollen?

Antwort.

Sie müssen nur ein Schuh tief in die Erde versenket werden, weil sie alsdann besser und leichter Wurzel fassen. Hernach müssen sie in dem ersten Jahre ihrer Versenkung, nicht allein eine Spanne tief von allen Thauwurzeln auf das fleissigste gesaubert, sondern auch bis auf das unterste Auge völlig abgeschnitten werden. Denn sonst verderben sie unfehlbar.

Frage.

Was ist bey der Versetzung dieser Reben weiter zu beobachten?

Antwort.

1tens Soll die Grube zwey Schuhe tief und breit, und zwey ½ Schuh lang seyn.

2tens Sollen alle Wurzeln bis auf zwey Zolle in der Länge abgeschnitten werden.

3tens Muß ein Stecken gegen dasjenige Ende der Grube eingeschlagen werden, wo die eingesetzte Rebe auswachsen und sich aufrichten soll.

4tens

4tens Muß die Rebe also in die Grube versenket werden, damit ihr altes Holz nebst den Wurzeln auf den untersten festen Boden zu liegen komme.

5tens Tritt man mit dem einen Fusse auf das eingelegte Holz und dessen Wurzeln, damit diese in ihrer gehörigen Lage bleiben, bis das junge, mit Behutsamkeit aufgerichtete Rebholz an den Stecken angebunden und befestiget ist.

6tens Muß man alsdenn auf die untern Wurzeln und besonders an das am Stecken aufgerichtete junge Holz, gutes und dazu geschicktes Erdreich schütten; und endlich die Grube mit Weingartenerde ausfüllen und aufhäufeln.

7tens Muß das übrige junge Holz der Reben über der Erde bis auf das untere Auge gänzlich abgeschnitten werden.

Frage.

Warum soll das alte Holz und dessen Wurzeln auf dem untersten festen Boden aufliegen?

Antwort.

Damit sich die Winterfeuchtigkeit hernach bey den Wurzeln desto länger aufhalte, und sich nicht in die Tiefe versenke.

Frage.

Ist es genug auf jeden Saz nur eine einzige Rebe einzulegen?

Antwort.

Ja, wenn die Rebe einen doppelten Auswuchs von dem obern jungen Holze hat. Wenn

aber,

aber dieses nicht ist: so muß man zwey einfache zusammen einlegen, und mit einander an einen Stecken binden.

Vorschläge.

Frage.

Was sind Vorschläge?

Antwort.

Wenn man die Reben von einer Seite auf die andere, und von dieser wieder auf jene nach der Schnure leget; so nennt man es Vorschläge machen. Sie werden an manchen Orten, sowohl jen = als diesseits der Donau mit großem Vortheile gebrauchet. Die also gebauten Weingärten stehen unvergleichlich. Der Ertrag davon ist eben so vortheilhaft als ihr Ansehen.

Dritter Abschnitt.

Vom Pfropfen oder Belzen.

Frage.

Kann man die Weingärten nicht auf eine andere Art fortpflanzen?

Antwort.

Ja; mit Belzen oder Pfropfen wie die Bäume, welches in Wälschland, auch schon in Ungarn sehr üblich ist. Es ist besser als Reben einlegen. Im 3ten Jahre hat man schon Früchte,

ke, und im 4ten den Stock voll Trauben. Zu Enzesfeld jenseits der Donau ist ein solcher ganzer Weingarten in dem allerbesten und erwünschten Stande.

Frage.

Wie belzet man?

Antwort.

Man pfropfet im Frühlinge, wenn die Reben anfangen, Augen zu treiben. Die Pfropfreiser werden, wie von Obstbäumen, etliche Tage vorher abgeschnitten, und in die Erde, wohin weder die Sonne scheinen, noch Regen oder Wind kommen kann, eingeschlagen. Auch müssen sie von einem fruchtbaren Stocke genommen werden. Man schneidet alsdenn den Weinstock, worein man pfropfen will, da wo er recht rund ist, mit einem scharfen Messer glatt ab; und spaltet ihn, doch ohne Verletzung des Markes. In diesen Spalt stecket man zwey schöne, beyderseits am Ende keilmäßig (jedoch wieder ohne Verletzung des Markes) geschnittene Pfropfreiser; so daß die Rinde des Stockes mit der Rinde der Propfreiser wohl zusammen paße. Damit sich aber der Spalt nicht zu weit aus einander giebt; so muß man den Stock unter dem Auge binden. Endlich wird, wie gewöhnlich der Spalt oben mit Belzwachs sauber verstrichen, und mit Bast gut verbunden. Den Zweigen läßt man nur zwey Augen.

Frage.

Frage.

Ist sonst keine andere Art zu propfen?

Antwort.

Weil auf diese Art der häufige Saft die Zweige vielmals erstickt; so belzen einige auf folgende Weise.

Sie graben um den Stock eine weite und tiefe Grube; breiten seine Aeste mit den Spitzen von einander, biegen sie vier Finger aufwärts über der Krümme; hierauf schneiden sie die Aeste in der Erde ein Schuh tief glatt ab, und spalten sie drey quer Finger tief. Hernach schneiden sie einen Zweig, wie oben gemeldet worden, keilförmig. Damit die Rinde des Zweiges mit der Stamm- rinde zusammen passe, denn hier wird nur ein Zweig nicht zwo eingepfropfet, deßwegen muß der Pfropfreiß von gleicher Stärke seyn. Wenn der Zweig genau im Spalte steht; so wird es gehö- rig verbunden und mit Erde verschüttet. Es bleiben aber nur zwey Augen über der Erde her- ausstehen.

Frage.

Welche Stöcke kann man vornehmlich belzen?

Antwort.

1tens Die von schlechter Gattung; sind 2tens die wenig Früchte bringen.

Frage.

Was für Reben soll man darauf belzen?

Antwort.

1tens Reben von besserer Gattung, und größerer Fruchtbarkeit.

2tens Solche, die kleines Mark haben, und als Bögen oder Sturzreben wenig Wurzel geben.

Vierter Abschnitt.

Von Abhelfung einiger Mängel der Weingärten.

Frage.

Was giebt es für Mängel in den Weingärten?

Antwort.

1tens Einige sind im Stocke selbst, und heißen Krankheiten.

2tens Andere sind im Grunde und Boden; und

3tens Wieder andere kommen von der Luft und andern äußerlichen Zufällen her.

Krankheiten.

Frage.

Was für Krankheiten ist der Stock unterworfen?

Antwort.

1. Wird er schimmlicht;
2. Maukig;
3. Gelbsüchtig;

4. Reissend;
5. Bekömmt er die rohe Fäulniß und endlich
6. Gabler.

Schimmel.

Frage.

Woher entsteht der Schimmel?

Antwort.

Wie bey andern Sachen, also verursachet auch beym Weinstocke zu viel Feuchtigkeit und zu wenig Luft den Schimmel; wie auch, wenn die Rebe hohl in der Erde steht.

Frage.

Wie wird der Schimmel vertrieben?

Antwort.

Fleißiges Säubern steuret ihn am besten. Das Ausbrocken wird eben nicht undienlich seyn, damit der Stock Luft bekomme. *Beym Einsetzen* der Reben hat man wohl in Acht zu nehmen, daß sich die Erde genau daran lege, damit sie nicht schimmle. Wenn der Schimmel überhand nimmt, so verdirbt der Stock.

Maukig seyn.

Frage.

Was heißt man maukig seyn?

Antwort.

Ein maukiger Stock bekömmt ein kurzes gelbes Holz, und wird voll Wipfel, wie ein Besenreisig, bis er gar verdorret.

Gelb-

Gelbsucht.

Frage.

Was ist die Gelbsucht der Weinstöcke?

Antwort.

Wenn der Stock völlig gelb wird, und gar bald verdirbt.

Frage.

Woher kommen diese zwo Krankheiten?

Antwort.

Von überflüßiger Feuchtigkeit, besonders wenn das Hauen bey nassem Wetter oder gar Platzregen vorgenommen worden. Die gelben Blätter zeigen auch, wie bey den Bäumen, einen Fehler an der Wurzel an, welcher erfolgt, wenn man die Tauwurzeln am Stocke nicht gehörig beschneidet. Von zu nahe angelegtem oder unzeitigem Dünger. Von Engeringen, u. d. g.

Frage.

Wie ist beyden abzuhelfen?

Antwort.

Eben so wie unten von den Gablern wird gesagt werden, wenn man die lockere Erde um den Stock feste zusammendrückt, damit sich daselbst viele Feuchtigkeit nicht allzulange aufhalten kann; wiewohl leichter vorzubeugen als zu helfen ist.

Reißen.

Frage.

Woher kömmt das Reißen der Weintrauben?

Antwort.

Wenn die Trauben ohne vorhergehendes Regenwetter reißen; so ist es ein Zeichen, daß der Fehler in der Erde liegt: sie ist zu locker, und hat zu viel Feuchtigkeit eingesogen.

Daß dieses bisweilen auch in guten Erdboden geschieht; davon scheint die Ursache zu seyn, daß zur Blühezeit (hauptsächlich wenn kurz zuvor gehauen worden) starke Nebel, oder vieles Regenwetter eingefallen ist, da die Stöcke noch nicht aufgebunden und ausgebrocket waren; mithin wegen Mangel der Luft nicht austrocknen konnten, und durch kühle Nächte zu sehr erkältet worden.

Frage.

Wie kann man dieses verhüten?

Antwort.

Man fülle die Gruben nicht mit Pferdmiste, sondern mit wohlverfaultem Kuhmist an, welcher mit festen Erdreich vermenget ist. Die Stöcke vor der Blühezeit sauber aufzubinden, und auszubrocken oder zu jäten ist das beste Mittel.

Rohe Fäulniß.

Frage.

Was ist die rohe Fäulniß? und woher entspringt sie?

Antwort.

Wenn vor der völligen Zeitigung der Trauben ein lang anhaltendes Regenwetter einfällt; so werden die Trauben brändig, schwarzfaul, schimmlicht und endlich ganz trocken. Der Schaden ist sowohl an der Menge als Güte des Weines immer sehr beträchtlich. Die Fäulniß nach der Zeitigung ist nicht so schädlich, ja für manchen Wein gut. Hierwider ist kein Mittel anzuwenden.

Gabler.

Frage.

Was sind die Gabler?

Antwort.

Es sind unnütze Wasserschübe, (Räuber) welche keine Trauben bringen, wie an andern Pflanzen; und von überflüßiger Feuchtigkeit herrühren. Der Stock geht endlich zu Grunde. Sie werden also genennet, weil sie gleichsam eine Gabel mit dem Stocke machen.

Frage.

Woher, und in was vor Erdarten entstehen sie meistentheils?

Antwort.

In starken, zähen, schweren, und tiefliegenden Gründen (besonders wenn sie feucht gehauen worden,) wo das Wasser von der Anhöhe stark zusammenschießt, und stehen bleibt, und wo vielleicht noch dazu unten Thon oder Lehm ist, daß das Wasser sich nicht versäugen kann, und also den Kern oder das Mark der Rebe allzusehr wässert. Was kann nun diese überflüßige Feuchtigkeit anders thun; als, sich in die Augen ergießen, und selbe durch ihre Gewalt und Uebermaaß ertränken; daß also an statt dieser nichts als leere Wasserschübe hervorkommen.

Frage.

Welche Reben bekommen gern Gabler?

Antwort.

Die Braunen, Groben, und Zapfner; hingegen die Zierfäheler und Muskateller nicht so leicht.

Frage.

Wie kann man die Gabler vertreiben?

Antwort.

Ein gelehrter Weinverständiger allhier hat mit glücklichem Erfolge diesen Versuch gemacht. Er pflanzte, anstatt des gablenden Weinstockes einen andern von einer andern Art, z. B. anstatt eines Zierfähelers einen Muskateller an eben demselben Orte: und dieser brachte keine Gabler mehr; da doch vorher ein zwar anderer Stock,

doch

doch von gleicher Art, ungeachtet der Versetzung, auch wieder zu einem Gabler wurde.

Meines Erachtens wäre es weit sicherer, das Wasser aus solchen Gründen durch gemachte Furchen, oder Gruben, oder gar durch unten ausgemauerte Gräben abzuleiten.

Beym Gruben keinen fetten und zu sehr verfaulten, sondern lieber einen hitzigen Dünger, der noch nicht ganz verfaulet ist, zu nehmen, und diesen mit leichter z. E. Sanderde zur Hälfte zu vermischen, würde in diesem Falle auch nicht undienlich seyn.

Fetter Dünger tauget in fette Erde nicht. Sollte man nicht auch diesem Uebel abhelfen können? wenn der Stock auf mehrere Augen geschnitten würde? Oder würden nicht Reben, die dünnes Mark haben, wie auch welche von nicht sehr fetten jungen Weinbergen genommen worden, in solchen Gründen besser gedeihen? Beydes verdiente, um diesem so schädlichen als häufigen Uebel abzuhelfen, versuchet zu werden.

Endlich muß man die durch starke Regengüsse abgetragene Dammerde wieder fleißig hinauftragen, um sowohl das obere entblößte Gedrücke wider den Frost zu decken, als auch die unten zu hoch angehäufte Erde wegzuschaffen, (wie denn dadurch nur noch mehr Wasser eingesogen, und die Stöcke ertränket würden,) damit sich daselbst keine überflüßige Feuchtigkeit aufhalten kann.

Fünfter Abschnitt.

Von Abhelfung anderer Mängel der Weingärten.

Mängel im Grunde und Boden.

Frage.

Was sind im Grunde und Boden für Mängel.

Antwort.

1tens Die Berggallen;
2tens Die Kalchgallen.

Berggallen.

Frage.

Was sind die Berggallen?

Antwort.

Es sind diejenigen unfruchtbaren Flecken, welche öfters in Weingärten gefunden werden, worauf der Weinstock gar nicht aufkommen kann, sondern immer klein bleibt, und ungeachtet aller Mühe weder stark an Holze, noch grün vom Laube, noch weniger traubenreich wird.

Frage.

Was ist die Ursache hiervon, und wie kann man diesem Uebel abhelfen?

Ant-

Antwort.

Dergleichen Plätze haben entweder scharfe Salpeteradern, oder eine weiße hitzige Kalcherde und Kalchsteine.

Salpetergallen.

Die Salpetergallen befinden sich gemeiniglich in Weingärten, welche einen trockenen Leimboden oder sonst hitzigen Grund haben. Diesem Uebel abzuhelfen, muß man den Grund mit etwas vermischen, was der Natur des Salpeters entgegengesetzt ist, als mit zächer Letten, Kieselsteinen, Bach- oder Wiesenerde.

Frage.

Was wirket diese Vermischung?

Antwort.

Der Salpetergrund ist hitzig, trocken, leicht, und hat eine fressende, verzehrende Kraft; indem aus dem Salpeter mit Vitriole vermischet, das sogenannte Scheidewasser gemacht wird.

Der Letten hingegen ist kalt, feucht und schwer, und also den Eigenschaften des Salpeters schnur gerad entgegen gesetzet.

Die Kieselsteine haben auch wie der Letten, eine kühlende Kraft.

Frage.

Wie kann diese Vermischung geschehen?

Antwort.

Der Grund muß umgegraben, in jedem Graben wenigstens 8 Zolle hoch, lettichte Erde

 geschüt-

geschüttet, und alsdann der obere Grund des folgenden auszustechenden Grabens so hoch angefüllet werden, als es zur Einsetzung der neuen jungen Reben nöthig ist. Diese Verrichtung dauret so lang von einem Graben zum andern, bis der ganze salpetrichte Platz umgegraben ist.

Im 3ten Jahre, und wenn der Stock schon genugsam aus der Erde gewachsen ist; muß jeder Satz einen halben Schuh tief aufgeräumet, und einem jeden eine Butte voll Letten gegeben; auch nach einigen Jahren das nämliche wiederholet werden, damit alle Stöcke sowohl oben als unten, allezeit gehörig kühle und feuchte erhalten werden.

Kalchgallen.

Frage.

Was ist aber bey Kalchgallen zu thun?

Antwort.

Alles oben angerathene ist auch hier gut. Doch ein kühler Gassenkoth und kalter Letten ist schon hinreichend.

Mängel aus der Luft.

Frage.

Was für Mängel kommen aus der Luft oder andern Zufällen her?

Antwort.

1. Reif;
2. Frost;

3. Mehl-

3. Mehlthau;
4. Schauer; (rauhe Luft)
5. Rebenstecher;
6. Engeringe.

Reif.

Frage.

Sollte der Reif wohl abzuhalten seyn?

Antwort.

Allerdings. Der Reif ist nichts anders, als eine salzichte und wässerichte Ausdünstung, welche durch die kühlen Nächte verdichtet und schwerer gemacht wird, daß sie nicht recht in die Höhe steigen kann, sondern zurück herabfällt und gefriehret. Daher sind die in der Tiefe an Wässern, und sumpfichten Oertern gelegenen Weingärten, demselben so sehr ausgesetzet, welche wohl mit Vortheil in Aecker verwandelt werden könnten; besonders weil sich die Rebenstecher in dergleichen stillen Erdlagen auch gern einfinden, und die ganze Nachbarschaft alsdann anstecken; hingegen wenn ein Wind geht, ist kein Reif zu befürchten; weil die in der Luft schwebenden feuchten Dünste dadurch verwehet und zerstreuet werden. Auf gleiche Weise suche man selbe auch zu zertheilen und hinweg zu jagen. Es kann durch hin und wieder, an mehrern Oertern angemachtes Feuer mit feuchtem Strohe oder halbverfaultem Miste u. d. g. geschehen. Denn dieses hat eine verdünnende Kraft, wodurch alles feiner und flüchtiger gemacht, und auseinander getrieben wird.

Hier-

Hierbey aber hüte man sich, 1tens daß keine Feuersbrunst entstehe, welches bey starkem Winde möglich ist, in welchem Falle es ohnehin erstgemeldter maßen nicht nöthig ist.

2tens Daß das Feuer nicht an einem Orte allein angezündet werde, wodurch der von einem Weingarten abgetriebene Schaden den andern benachbarten um so mehr zuwüchse. Es soll mit gesammter Hand, mit vereinigtem Willen und Mitwirkung der ganzen Nachbarschaft geschehen, damit der daraus folgende Nutzen allgemein sey.

Gefrühr.

Frage.

Ist gegen den Frost ein Mittel?

Antwort.

Dem Winterfrost kann man vorbeugen, wenn man die Stöcke nicht zu hoch von der Erde herausschneidet, sondern niedrig in der Tiefe erhält. Hernach muß man jedweden Stock mit einem kleinen Walle von Erde umgeben, damit sich sowohl der Schnee als auch das abgefallene Laub hier sammle und den Stock bedecke.

Dafür ist auch das Schwalltragen, das ist, die durch Wassergüsse in die Tiefe herabgeschwemmte Erde wieder in die Höhe an seine gehörigen Oerter tragen, um die entblößten Stöcke und das Gebrücke wieder damit zu bedecken.

Frage.

Ist nach den Frühlingsreifen oder Winterfröſten keine Hülfe mehr übrig?

Antwort.

Nichts als fleißiges und kluges Ausbrocken und Jäten, damit der Weinſtock bald zu Kräften komme: indem er einen ganzen Monat brauchet, nach verdorbenem erſtem Triebe neue Zweige vom Kopfe auszutreiben.

Mehlthau.

Frage.

Was iſt der Mehlthau?

Antwort.

Es iſt eine ſchädliche Ausdünſtung der Blätter, welche durch die Hitze der Sonnenſtrahlen verdickt wird, und durch Verſtopfung der Schweißlöcher die Blätter, Trauben und Reben zum Verwelken bringt, daß ſie, ſo weit ſie davon getroffen worden, alsdenn verdorren.

Schauer.

Hierwider iſt ſo wenig als wider den Schauer ein Mittel, außer der Geduld und Ergebenheit in den unerforſchlichen, jedoch allzeit gütigſten Willen Gottes. Eine elektriſche Wetterſtange allein könnte das Wetter ſammt dem Schauer noch abhalten (*). Der ſel. Hr. Prokop Diviſch

(*) Siehe des Herrn l'Abbé Jacquet Abhandlung von der Elektricität §. 87. u. f. welche ich eben neu-

Divisch, prämonstratenser Ordens und Pfarrer zu Prendiß in Mähren, ein berühmter Elektricität-kundiger, hat seine ganze Nachbarschaft durch viele Jahre vermittelst einer solchen Stange von vielen dergleichen Unfällen glücklichst befreyet.

Rebenstecher.

Frage.

Was sind die Rebenstecher, oder Weingartenkäfer?

Antwort.

Es ist ein Ungezieser nicht viel größer als ein kleiner schwarzer Kornwurm, mit einem gelbgrünen glänzenden Rücken bezeichnet.

Es ist also ein kleiner grüner, oder auch wie angelaufener Stahl blauer Goldkäfer (nach Unterscheid des Geschlechts) aus dem Geschlechte der Rüsselkäfer, der sogenannte Ballhus des H. R. Linnäi. Er findet sich öfters, etliche Jahre hintereinander, in erstaunlicher Menge, in den Weingärten ein; besonders in solchen, die einen trockenen Leimboden haben.

Frage.

Was schadet dieses Ungezieser?

Antwort.

Es dringt in die, im Frühjahre ausgekeimten jungen Rebensprößlein ein, und durchsticht sie, daß sie über dem Stiche verdorren müssen, wenn aber

die

neulichst aus dem Französischen in das Deutsche übersetzet, und mit Anmerkungen begleitet habe.

die Rebenschosse schon hart werden, spinnen sie sich in die Traubenblätter ein, rollen selbe zusammen, und legen ihre Eyer darein, welche mit den Blättern alsdann in den Weingarten fallen, im folgendem Frühjahre durch die Sonnenwärme ausgebrütet werden, und in weit grösserer Anzahl wieder hervorkommen.

Frage.

Wie ist dieses so schädliche Ungeziefer auszurotten?

Antwort.

Man muß es, sobald als es sich sehen läßt, das ist, im May oder Junio an stillen hellen Tagen, 2, 3, oder auch 4 Tage nach einander, von dem Weinstocke mit vereinigtem Beystande, in ein mit Wasser halb gefülltes Geschirr ablesen, oder in das darunter gehaltene Gefäß ganz gemächlich hineinschütteln (denn es fällt nicht hinein). Damit es im Wasser desto geschwinder ersaufe und zu Grunde gehe, kann man dieses mit einem Hölzgen öfters umrühren, oder wenn es seyn kann, warmes Wasser nehmen. Die beste Zeit hierzu ist bey anbrechendem Tage in Kühlen, wenn die Weinreben vom Thaue noch feucht sind.

Hernach aber, nachdem sich die übrig gebliebenen in die Blätter eingewickelt haben; sollen alle insgesammt, in selbiger ganzen Gegend, wo nicht durch eigenen Nutzen angetrieben, auf obrigkeitlichen Befehl bey Strafe, ein jeder in seinem Weingarten, die in den Blättern eingewickelte

Brut

Brut auf das fleißigste aufsuchen, und zum Verbrennen, auf einen von dem Weinberge entfernten Platz, bringen lassen. Dieses kann am besten gleich nach dem Weinlesen geschehen, damit nicht etwa die meisten den Winter hindurch auf die Erde fallen, und nicht mehr zu finden seyn. Die Anzahl derer, welche dieses Insekt sammlen, muß sehr groß seyn, damit die so weitläuftige Arbeit nicht allein schleuniger, sondern auch genauer, ohne übersehene und zurückgelassene Brut vollzogen werde.

Viele halten sich über Winter unter der Rinde des Weinstockes auf. Da nun diese Rinde ohnehin alle Jahre von sich selbst in langen Fäden, besonders an alten Stöcken, wegfällt; so würde sehr zuträglich seyn, selbige im Frühjahre mit einem hölzernen Messer wegzunehmen, und sammt den Würmern zu verbrennen.

Engeringe.

Frage.

Was sind die Engeringe?

Antwort.

Es sind Würmer, und die ärgsten Feinde des Weinstockes, besonders in schlechten Boden. Sie hängen im Winter an den Wurzeln in der Erde; benagen und verderben sie oft bis auf den Grund. Im May kommen sie als braune Käfer, etwas kleiner als die Maykäfer hervor, und fallen das Laub, die Augen und jungen Sproßen an. Doch junge Bohnenblätter sind ihnen lieber; und wenn

sie,

sie, als Mistkäfer eine Miststätte antreffen, ziehen sie sich gern dahin. In aufgestochene zeitige Weinbeeren legen sie gern ihre Eyer; wodurch eine Fäulniß der Trauben entsteht.

Frage.

Wie sind sie zu vertilgen?

Antwort.

Durch fleißiges Aufsuchen sowohl in der Erde an den Wurzeln als Würmer zur Winterszeit, wie auch an den Reben als Käfer im Frühlinge.

Fünfter Theil.

Von Behandlung der Weintrauben.

Frage.

Was ist bey Behandlung der Weintrauben zu beobachten?

Antwort.

1tens Die Vorbereitung zur Weinlese;
2tens Das Weinlesen selbst;
3tens Das Mosteln;
4tens Das Pressen;
5tens Das Gähren oder sogenannte Arbeiten des Mostes;
6tens Die Erhaltung des Weines;
7tens Die Verbesserung der verdorbenen Weine.

Erster Abschnitt.

Von der Zubereitung zur Weinlese.

Frage.

Was muß man vor Anstalten vor der Weinlese machen?

Antwort.

1. Die Lesegeschirre untersuchen;
2. Die Presse zurichten;
3. Weinfässer in Bereitschaft halten;
4. Weinstöcke auszeichnen oder ausmerken;
5. Leser bestellen.

Lesegeschirre.

Frage.

Was ist bey den Lesegeschirren zu thun?

Antwort.

Man muß entweder die unbrauchbaren ausbessern lassen, oder neue dafür anschaffen; als da sind Lesebüttel, Tragbutten, Mostelschäffel und Stößel, Bodungen, Mostschöpfer, Seigkorb, Maschlaiden, Schußkorb, das ist Mostrinne, Schläuche, Siebe, oder Reutern u. d. g.

Presse.

Frage.

Was ist wegen der Presse vorzukehren?

Ant-

Antwort.

Wenigstens vier Wochen vor dem Lesen muß man sie von einem Zimmermanne besichtigen lassen, ob sie noch brauchbar sey. Das Mangelhafte wäre widrigenfalls zu verbessern, damit man hernach nicht aufgehalten werde, weil ohnehin ein jeder alsdann für sich zu thun hat.

Fåsser.

Frage.

Was ist bey den Fässern zu merken?

Antwort.

1. Daß man genug Fässer habe, weil das Lesen öfters mehr ausgiebt, als man gehoffet hat;

2. Daß man die vorräthigen Fässer in brauchbaren Stand setze.

Frage.

Welche Fässer sind besser? Neue oder alte?

Antwort.

Zum Moste neue; zum Weine aber weingrüne, besonders worinnen guter Wein gewesen ist. Denn der Wein bleibt stärker darinnen, weil ihm wegen den Weinsteine und schon angesaugten Dauben nicht so viel von seiner Kraft entzogen wird. Hingegen in neuen Fässern wird der neue Wein viel lieblicher, weil das Holz viel von dem Schwefelsalze und ölichten Theilen oder vielmehr von der Säure in sich schlucket.

Frage.

Wie sind die neuen Fässer zuzurichten?

Antwort.

Man brühet sie erst mit kochenden Wasser, hernach brennet man sie mit angezündetem Weingeiste aus; und verstopft das Beilloch (Spundloch) mit einem dicken Lappen. Jedoch öffnet man es bisweilen, damit das Faß nicht zerspringe.

Frage.

Wie erkennet man gute alte Fässer?

Antwort.

Man halte eine brennende Kerze beym Zapfenloche hinein. Verlöschet sie, so ist das Faß nicht gut.

Frage.

Was ist mit den alten Fässern anzufangen?

Antwort.

1. Muß man sie gut binden, oder binden lassen;

2. Wohl ausbrühen und auswaschen.

Frage.

Welche Reifen sind besser? hölzerne oder eiserne?

Antwort.

Zum Moste so lange als er arbeitet, sind die hölzernen viel besser, weil sie mehr nachgeben.

Frage.

Frage.

Wie kann man die eisernen Reifen vor dem Roste verwahren?

Antwort.

Wenn man sie mit gesottenem Leinöle bestreichet.

Frage.

Was ist zu thun, wenn das Faß einen üblen Geruch hat, oder gar schimmlicht ist?

Antwort.

Es muß aufgeschlagen, und der Weinstein rein herausgehacket oder gekratzet werden.

Frage.

Wie brühet man in diesem Falle das Faß aus?

Antwort.

Die gemeine Art ist nicht hinreichend. Sondern man wirft Rinde von alten Eichen in das Brühwasser, läßt es zu einer Lauge kochen, und mit dieser Lauge brühet man das Faß wohl aus; wälzet es über die zween Böden drey Stunden lang herum, damit der üble Geruch herausgezogen werde. Alsdann wäscht man die Schärfe der Lauge mit frischem Brunnenwasser, und brühet es noch einmal, aber auf gemeine Art aus.

Frage.

Wie erhält man die Fässer weingrün?

Antwort.

Wenn sie nicht gleich wieder gefüllet werden, muß man ihnen einen braunen Einschlag oder am besten mit Muskatenblüthe- oder Nüssen geben, und genau verbeilen und verzapfen. Sonst setzet sich Schimmel und Weinstein zwischen die Faßdauben an. Dieser Einschlag wird öfters wiederholet.

Frage.

Aus was vor Holze sollen die Fässer gemacht seyn?

Antwort.

Hier machet man alle aus Eichenholz.

Frage.

Was für Eichenholz soll zu den Fässern genommen werden?

Antwort.

Das schwere, feste, sogenannte weiße Eichenholz. Denn das schwarze ist zu porös, und saugt zu viel Wein ein, so daß oft Schwämme daran wachsen. Folglich kostet es weit mehr Füllwein.

Frage.

Müssen die Fässer zum Moste einen Einschlag bekommen?

Antwort.

Nein; denn der Schwefel verhindert die Gährung, daß der Wein allzulange süsse bleibt.

Frage.

Welche Fässer sind besser? große oder kleine?

Ant-

Antwort.

In kleinen Fässern wird der Wein zwar lieblicher und frühzeitiger, aber nicht so geistig, und zehret mehr. In großen hingegen wird der Wein stärker und kostet weniger Füllwein, als in kleinern Fässern.

Frage.

Was ist von allen Weingeschirren überhaupt zu merken?

Antwort.

Alles was zum Weine gebrauchet wird, muß recht rein, sauber und gut ausgewaschen seyn. Sonst nimmt der Wein gleich einen übeln Geschmack an.

Ausmerkung.

Frage.

Wie merket man die Weinstöcke aus?

Antwort.

Mit Weidenrüthgen, Strohe, o. d. g.

Frage.

Welche Weinstöcke werden ausgemerket?

Antwort.

Die guten und die unträchtigen. (unfruchtbaren.)

Frage.

Warum werden die guten ausgezeichnet?

Antwort.

Um Bögen oder Sturzreben davon zu nehmen, und zu gruben.

Frage.

Warum müssen die unfruchtbaren Weinstöcke ausgemerket werden?

Antwort.

Damit man sie zu seiner Zeit ausrotten, und andere fruchtbare dafür anpflanzen könne.

Leser.

Frage.

Was soll man für Leser bestellen?

Antwort.

Diejenigen, die man bezahlen muß, sollen tüchtige und fleißige Leute seyn.

Frage.

Welche Leser sind die besten?

Antwort.

Junge Pursche von 15. u. d. g. Jahren.

Frage.

Sind die Mädchen nicht so gut?

Antwort.

Bey feuchtem Wetter, wenn ihnen die Röcke unten vom Grase und Weinlaube naß werden, und sie zu frieren anfängt, so werden sie gern verdrüßlich und faul.

Frage.

Frage.

Welches sind die schlechtesten Leser?

Antwort.

Die alten Weiber:

1. Weil sie sich zu den niedrigen Weintrauben, und zum Auflesen der abgefallenen Beeren sehr ungern bücken;

2. Weil sie näschiger sind, und oft aus Armuth ganz heimlich Säcke voll Trauben nach Hause tragen.

Frage.

Ist sonst nichts vor der Weinlese zu besorgen?

Antwort.

Da die Bestellung der Weinhüter von der Gemeinde, und das Ausschreiben der Lesezeit von der Obrigkeit zu geschehen pflegt; so ist weiter nichts zu thun, als die Weingärten mit Gesträuchen und Dornen wohl zu verwahren, besonders an den Landstraßen und gangbaren Wegen; damit der Dieberey vorgebeuget werde.

Zweyter Abschnitt.

Vom Weinlesen selbst.

Kennzeichen einer guten oder schlechten Fechsung.

Frage.

Hat man keine Kennzeichen einer guten Weinlese oder Fechsung?

Antwort.

Ja 1. Wenn das junge Rebenholz im vorigen Jahre gut zeitig geworden;

2. Wenn es im Winter nicht erfrohren ist;

3. Wenn vom ersten Triebe an bis nach dem May kein Frost eingefallen ist;

4. Wenn die Weinstöcke vor dem Johannstage verblühet haben;

5. Wenn die Blühzeit ohne kalten anhaltenden Regen vorbeygegangen ist;

6. Wenn nach der Blühzeit ein warmer Regen, und kein austrocknender Sonnenschein erfolget ist;

7. Wenn im Juli und Augustmonate etliche gute Regen ohne Schauer gefallen sind;

8. Wenn der September ziemlich warm und trocken ist, um die Weinbeeren zu zeitigen;

9. Wenn 14 Tage vor dem *Weinlesen* das Rebenholz recht braun und reif ist;

10. Wenn die Lesezeit schön und trocken, so ist gute Fechsung zu hoffen.

Frage.

Was hat man für Kennzeichen einer schlechten Weinlese?

Antwort.

1. Eine lang anhaltende starke Winterkälte;

2. Der Mayfrost, besonders später; welcher für dieses und das künftige Jahr schadet;

3. Ein Regen oder kalter Nebel zur Blühzeit;

4. Star-

4. Starker Schauer; welcher auch auf zwey Jahre Schaden verursachet: ein geringer hindert wenigstens die Zeitigung, und machet sauren Wein;

5. Die Rebenstecher;

6. Der Mehlthau;

7. Die rohe Fäulung; (Fäulniß)

8. Ein Frost vor oder in dem Weinlesen; sind unglückliche Vorboten.

Frage.

Was ist beym Weinlesen selbst zu beobachten?

Antwort.

1. Sollen die Bänder des Weinstockes aufgeschnitten werden;

2. Soll man die Trauben nicht mit der Hand abreissen, sondern mit einem scharfen Messer (Hippen) abschneiden; daher muß ein jeder Leser sein eigenes Messer haben.

Frage.

Wie schneidet man die Trauben ab?

Antwort.

Man fasset die Traube unten mit der linken Hand, damit keine Beeren so leicht entfallen; und schneidet sie mit der rechten Hand ab. Die etwa abgefallenen Beeren muß man auch auflesen.

Frage.

In welchen Weingärten soll man anfangen zu lesen?

Ant-

Antwort.

In den schlechtesten, und der Räuberey am meisten ausgesetzten.

Frage.

Warum in diesen?

Antwort.

Weil man das Naschen, besonders anfänglich nicht wohl verwehren kann; so lasse man die Begierigkeit der Leser lieber in einem schlechten erstlich sättigen; oder in einem solchen, welcher ohnehin dem Raube mehr ausgesetzet ist.

Frage.

Wie lange kann man lesen?

Antwort.

So lange als man sieht, nicht bis in die späte Nacht hinein. Sonst bleiben viele Trauben hangen und Beeren liegen, theils wegen der Finsterniß, theils wegen Mattigkeit der Leser.

Frage.

Muß man bey der Weinlese einer von den ersten oder letzten seyn?

Antwort.

Einer von den ersten. Denn auf die letzt würde man alle Näscher an sich allein ziehen, und großen Schaden leiden.

Frage.

Brauchet man sonst Niemand im Weingarten, als die Leser?

Ant-

Antwort.

1. Soll ein åmsiger Nachstecher (Aufseher) oder Pritschmeister seyn, damit keine Trauben hangen, oder Beere liegen bleiben.

2. Ein Buttenträger (wo nicht mehrere) der die gesammelten Weintrauben in der Butte zum Mostelschåffel trage.

Frage.

Was hat man sonst noch für Leute nöthig?

Antwort.

1. Zween Mostler;

2. Einen Fuhrmann, der die bey dem Weingarten gemostelten Weintrauben oder den Mösch zur Presse führet;

3. Presser;

4. Einen Binder (Böttger) oder andern verståndigen Mann, welcher den Most in den Keller und in die Fåsser leitet.

Frage.

Kann man bey Regenwetter auch lesen?

Antwort.

Nein. Es wird zwar mehr, aber schlechterer Wein. Man nimmt lieber hernach mehrere Leser, wenn es seyn kann.

Frage.

Was soll gleich nach dem Lesen geschehen?

Antwort.

Man muß die Blätter abstreifeln lassen, und selbige als ein Winterfutter für das Vieh aufbehalten.

Dritter Abschnitt.

Vom Mosteln.

Frage.

Kann man die Weintrauben nicht auf eine andere Art flüßig machen, als durch das Mosteln?

Antwort.

Einige treten sie mit Füßen; andere brauchen eine Handmühle mit zwey gegen einander laufenden Walzen, um sie zu zerquetschen, ohngefähr so wie die Handmühlen im Kleinen sind.

Frage.

Welche Art ist noch die beste hier zu Lande?

Antwort.

Die insgemein gewöhnliche Mostlung mit den Stößeln. Die Handmühle taugt gar nichts. Sie zerdrückt nur die Beere; macht aber das Mark derselben nicht flüßig genug.

Frage.

Ist kein Unterscheid im Mosteln zu beobachten?

Antwort.

Ja. Weintrauben, welche sehr trocken sind, und ein fleischiges Mark haben, wie z. B. die sogenannten Schmeckenden, müssen viel stärker und länger gemostelt werden, bis sie zur gehörigen Flüßigkeit gelangen. Dieses ist hauptsächlich in heissen und trockenen Jahren nöthig, da die Weintrauben

trauben nicht so saftig sind. Solche Trauben sollte man Stunden lang zweymal mosteln; so würden sie viel mehr Most geben.

Frage.

Wie ist zu mosteln, wenn man einen recht guten Wein oder Ausbruch haben will?

Antwort.

Da muß man die Beeren von den Kämmen ablösen, allein ohne Kämme mosteln, auch nicht pressen, sondern nur den Abschöpfmost aus dem eingesetzten Seigkorbe nehmen, daß keine Körne dazu kommen.

Frage.

Darf man den gemostelten Mösch lange ungepreßt stehen lassen?

Antwort.

Nein. Denn, wenn er zu gähren anfängt, wird der Most röthlicht, und bekömmt von den Kämmen einen widerwärtigen Geschmack. Auch erhitzet sich hernach der aufgeschlagene Kuchen oder Stock gar gern, und dünstet viel Most in die Luft aus.

Doch rothen Wein zu machen, läßt man die gemostelten schwarzen Weinbeeren eine Zeit lang stehen, bevor sie auf die Presse kommen, damit der Wein eine dunklere Farbe erhalte.

Vierter Abschnitt.

Vom Pressen.

Frage.

Was hat man bey dem Aufschlagen zu beobachten?

Antwort.

1. Muß man die gemostelten Trauben in die Reife gleich auseinander vertheilen; damit keine Seite höher sey, und mehr Kämme habe als die andere.

2. Muß der aufgeschlagene Stock weder zu dünn noch zu dick seyn.

Frage.

Warum darf der Stock nicht zu dünne seyn?

Antwort.

Weil sonst die Presse leicht zerspringt.

Frage.

Warum nicht zu dicke?

Antwort.

Weil er alsdenn nicht genugsam ausgepresset werden kann.

Frage.

Wie muß der Stock anfänglich gepresset werden?

Antwort.

Sehr langsam und behutsam, damit der Most nicht überlaufe, und die Presse nicht zersprenget werde.

Frage.

Frage.

Welcher Most ist im Ablauffen der beste? der erste, der mittlere oder der letzte?

Antwort.

Der erste ist der lieblichste, aber schwächste; der mittlere der stärkste; und der letzte der schlechteste.

Frage.

Welcher ist der dauerhafteste?

Antwort.

Alle drey mit einander vereiniget, lassen sich am längsten halten.

Frage.

Was ist von dem letzten hellen und lautern Nachdrucke, oder sogenannten Nöthinger zu halten?

Antwort.

Für sich allein giebt er den schlechtesten Wein, weil er wegen Abgang der Unreinigkeit nicht recht und vollkommen arbeiten oder gähren kann. Sobald er aber vor der Vergährung mit einem Vorlaufe oder Vorschusse gemischet wird; so wird ein dauerhafter guter Wein aus beyden.

Frage.

Wie vielmal muß man einen Stock pressen?

Antwort.

Dreymal, und so lange bis nichts mehr abläuft. Jedoch muß er allezeit auseinander ge-

hauen werden. Das letztemal werden die Trebern vorher durch einen Treberreuter von den Kämmen gesäubert.

Frage.

In wie viel Zeit ist ein Stock abgepresset?

Antwort.

Bey fleißigen Pressern alle dreymale in zwölf Stunden, besonders wenn das Wetter warm ist. In längerer Zeit würde der Stock warm, schluckete viel Most ein, und der Wein bekäme von den Kämmen einen garstigen Geschmack. Die zwey erstenmale ist es nicht nöthig zu warten, bis der letzte Tropfen ausgeronnen ist. Dieses gilt nur für das letztemal.

Frage.

Wann ist der Stock genug ausgepresset?

Antwort.

Wenn er so trocken ist, daß er sich mit den Fingern zerreiben läßt, und kein Tropfen mehr herabrinnt.

Frage.

Wozu kann man die ausgepreßten Trebern brauchen?

Antwort.

Sie sind nicht nur ein gutes Futter für das Vieh (nur die Kühe verlieren gern die Milch davon;) sondern sie geben auch einen guten Brandwein.

Frage.

Wie muß man sie zum Brandweinbrennen aufbehalten?

Antwort.

Gleich von der Presse weg, ehe sie sich entzünden und den Geist verlieren, muß man sie mit den Händen zerbröckeln und zerreiben, in ein Faß fest eintreten, einen halben Schuh hoch mit nassem Leime oder Erde zudecken, und darauf Sand streuen, damit wenn jene Risse bekömmt, dieser sich darein setze, und die Ausdünstung verhindere.

Frage.

Ist es gut den Pressern die Trebern zum Preßlohn zu lassen?

Antwort.

Gar nicht. Sonst pressen sie selbige sehr schlecht aus, damit sie mehr Weingeist bekommen.

Frage.

Was für Lichter sollen in der Nacht beym Pressen gebrennet werden?

Antwort.

Unschlittkerzen, und nicht Oellampen. Denn wenn das Oel in den Most ohngefähr verschüttet würde; so verdürbe es den ganzen Wein.

Fünfter Abschnitt.

Vom Gähren oder Arbeiten des Weines.

Frage.

Wann fängt der Most an zu arbeiten?

Antwort.

Der Anfang sowohl als die Dauer sind sehr verschieden. Bey warmer Witterung und guter Zeitigung der Weintrauben fängt der Most gleich die ersten Tage an zu arbeiten; bey kalter Witterung hingegen viel später.

Frage.

Wie vielerley ist das Gähren?

Antwort.

Zweyerley: Ueber sich und *unter* sich gähren.

Frage.

Was heißt über sich gähren?

Antwort.

Wenn das Faß so voll ist, daß der Most seinen Unrath oben ausstossen kann.

Frage.

Was heißt unter sich gähren?

Antwort.

Da der Most, weil das Faß nicht so voll ist, den Unrath oben nicht austreiben kann.

Dieses

Dieses halten einige für besser, in Meynung, daß alle Kraft beysammen bleibe.

Frage.

Was geschiehet durch die Gährung?

Antwort.

Der Most wird in vier Theile geschieden.

1tens Der Schaum, der Gischt steigt oben durch das Beilloch (Spundloch) aus.

2. Das Geleger sinkt zu Boden.

3. Der Weinstein legt sich um und um im Fasse an, und

4. Der Wein bleibt in der Mitte.

Frage.

Welcher Wein hat das meiste Geleger?

Antwort.

1. Der von schlechten kühlen Weinjahren, da der Wein nicht reif genug geworden ist;

2. Der auf schweren lettigen Boden gewachsene;

3. Der aus fett gedüngten Weingebirgen;

4. Der Vorlauf aus der Presse.

Wenn aber der Wein gar nicht abgezogen wird; wird das Geleger und der Weinstein weniger. Man sagt: Der Wein frißt die Mutter.

In Gebirgweinen wird ein Maaß Geleger auf einen Eimer gerechnet; in Landweinen mehr nach Verhältniß. Hingegen befindet sich in jenen mehr Weinstein, als in diesen.

Frage.

Welcher Most gähret am geschwindesten?

Antwort.

Der beste. Denn je besser er ist, desto mehr geistige Theile hat er: und je mehr Geist er hat, desto geschwinder gähret er.

Frage.

Kann man die Gährung nicht befördern?

Antwort.

Ja: 1. Durch gelinde Wärme; 2. indem man ihn Luft macht; 3. wenn man das Faß stark beutelt; desgleichen 4. wenn man Most von verschiedenen Gegenden und Weingebirgen zusammen mischet.

Frage.

Was verhindert die Gährung?

Antwort.

1. Die Kälte; 2. eine übermäßige Hitze, welche den Most wie einen Honig verdicket; 3. zu viel Wasser, welches entweder durch starken Regen, oder auch aus Betrug darein gekommen ist; 4. der Rauch von gemeinen Schwefel. Auch nur ein angezündeter Einschlag oder Schwefaden unter das Faß gehalten, soll das starke Arbeiten stillen; so daß man bey einem verführten und verbeilten Fasse Zeit gewinne, entweder das Beil aufzuschlagen, oder ein Loch in das Faß zu bohren. Denn sonst dringt der Wein zwischen

den Faßdauben heraus, oder sprengt gar den Boden aus.

Frage.

Darf das Faß beym Gähren voll oder verstopft seyn?

Antwort.

Keines von beyden. Das volle liefe über, und das verstopfte würde zerspringen. Man legt das Beil (den Spund) nur umgekehret darauf.

Frage.

Wenn darf man das Faß vermachen?

Antwort.

Nachdem der Wein aufgehöret hat zu arbeiten, das ist, ohngefehr um Martini. (in der Mitte des Novembers.)

Frage.

Kann man alsdann das Faß gleich zubeilen?

Antwort.

Nein; anfänglich wenn er nichts mehr ausstößet, muß man das Faß voll füllen (welches die grobe oder rauhe Fülle heißt,) und das Beil nur sachte in das Beilloch (Spundloch) stecken; damit der Wein seinen Geist nicht verliehre. Erst gegen Ende des Merzes kann das Faß fest verbeilet werden.

Frage.

Wie soll man das Faß verbeilen?

Antwort.

Man soll das, nach der Länge des Holzes geschnittene Beil ohne Leinwand fest hineinschlagen. Nur muß das Beil genau nach dem Loche geschnitten seyn.

Frage.

Darf man währender Gährung des Weines in den Keller gehen?

Antwort.

Mit nichten. Denn man setzte sich der Gefahr aus, von dem dicken schweren Dunst ersticket zu werden. Es verlöschen daher so gar darinne brennende Fackeln. Man macht aber Feuer im Keller, daß der Dunst verdünnet wird, wenn man darinnen zu thun hat.

Frage.

Gähret der Wein mehr als einmal?

Antwort.

Alle Jahre zur Weintraubenblühezeit gähret er ein wenig, und steigt, auch plodert er, wie man saget. Daher muß das Beilloch alsdenn etwas locker gehalten werden. Nach etlichen Wochen fällt er wieder, und wird gut.

Frage.

Wann werden die österreicher Weine zeitig?

Antwort.

Zu verschiedener Zeit. Die lettigen oder sogenannten Land- oder Donauweine sind in 2, 3, oder

oder 4 Jahren zeitig. Die Gebirgweine hingegen erfodern bis zur Trinkbarkeit 6, 10, auch 20 Jahre, nach Verschiedenheit der Lage und des Gebirges. Bey dem Weine wird auch die physikalische Regel wahr: *Quod cito fit, cito perit*; Was geschwind zeitig wird, dauret nicht lang. Wein, der spät zeitig wird, läßt sich um soviel länger halten; da hingegen ein frühezeitiger bald absteht. Z. B. ein Wein von Mauer braucht bis 20 Jahre zu seiner Zeitigung. Hingegen wird er sehr alt. Ich selber habe 38 jährigen getrunken. Ein Bockflüßer ist gleich im ersten Jahre trinkbar, aber auch im 3ten schon wieder zach.

Sechster Abschnitt.

Von Erhaltung des Weines.

Frage.

Was hat man wohl in Acht zu nehmen, um seinen Wein in gutem Stande zu erhalten?

Antwort.

1. Den Keller;
2. Das Säubern;
3. Das Füllen;
4. Das Ablassen oder Abziehen.

Keller.

Frage.

Wie soll der Keller beschaffen seyn?

Antwort.

1. Soll er trocken;

2. Von gleicher gemäßigter Wärme, mithin tief seyn.

Frage.

Warum soll der Keller trocken seyn?

Antwort.

Weil in einem feuchten Keller mit nicht geringem Schaden, die Fässer sehr anlaufen, und schimmlicht werden.

Frage.

Wie kann man einem feuchten Keller in etwas abhelfen?

Antwort.

Man muß ihm durch entgegen gesetzte Luftlöcher einen Zug der Luft verschaffen, damit die feuchten Dünste dadurch herausgetrieben werden.

Frage.

Wie ist der Keller von gleichgemäßigter Wärme?

Antwort.

Wenn er uns im Sommer kühle und im Winter warm zu seyn scheint; so ist es ein Zeichen, daß er eine gemäßigte Wärme habe, und beynahe fast immer gleich warm sey.

Frage.

Wie soll man den Keller wider die anfallende Sonnenhitze bewahren?

Ant-

Antwort.

Die Kellerlöcher oder Fenster müssen mit frisch ausgestochenem Rasen beleget und verschlossen, wie auch mit frischem Wasser öfters begossen werden. Es ist auch sehr rathsam, vor die Kellerthüre eine immer naßgehaltene Rohrdecke aufzuhängen. Sonst wird der Wein gern zach und zickend. Daher ists gut, die Kellerthüre gegen Mitternacht zu machen.

Frage.

Wie verwahret man den Keller wider die starke Kälte?

Antwort.

Eben mit Vermachung oder Verschliessung der Kellerlöcher.

Säubern.

Frage.

Was versteht man unter dem Säubern?

Antwort.

Die Reinigung der Fässer sowohl in = als auswendig.

Frage.

Wie säubert man die Fässer auswendig?

Antwort.

Dieses geschieht mit leinenen Tüchern und Bürsten, damit kein Faß lange schimmlicht bleibe. Hauptsächlich muß man den sauren Schleim, so sich um das Beil (Spundloch) ansetzet, rein wegwischen.

Frage.

Wie säubert man die Fässer inwendig?

Antwort.

Oben bey dem Beilloche, wenn der Wein eintrocknet, setzet sich ein schleimichtes Wesen an, welches man mit der krummen Beilbürste abfeget.

Frage.

Wie oft soll dieses Säubern geschehen?

Antwort.

Alle Wochen, oder alle zwo Wochen; öfterer aber in feuchten Kellern.

Füllen.

Frage.

Was ist das Füllen?

Antwort.

Füllen heißt das Weinfaß immer voll erhalten. Denn weil der Wein stets nach und nach eintrocknet, oder durch das Holz ausdünstet; so wird das Faß von Zeit zu Zeit etwas leerer.

Frage.

Wie oft soll man füllen?

Antwort.

Alle acht Tage da man die Fässer ohnehin säubert.

Frage.

Was soll man zufüllen?

Ant-

Antwort.

Wein, nicht etwa Wasser; und zwar die alten guten Weine mit einem jüngern (aber nicht heurigen) oder von gleicher Gattung und Güte; so werden sie stärker, und gleichsam aufgefrischet.

Frage.

Warum muß man füllen?

Antwort.

Weil der Wein sonst gern oben weiß oder kahnicht wird; besonders wenn das Faß keinen Schwefeleinschlag bekommen hat.

Frage.

Was ist aber zu thun, damit der in Zapfen laufende Wein, welcher nicht zugefüllet werden kann, nicht kahnicht werde?

Antwort.

Man muß ihm einen Einschlag geben mit Muskatenblüthen oder Nüssen, so vorher in einem starken, mit Gewürz angemachten Brandweine eingeweichet werden können, oder mit einem Schwefeleinschlage, welchen man aber vorher ausschnellet, daß nichts hineintropfet; oder man hängt ein Schüsselchen darunter.

Hat das Uebel einmal überhand genommen; so nimmt das Faß keinen Einschlag mehr an, sondern er löschet aus.

Frage.

Welches ist der beste Einschlag?

Antwort.

Der sogenannte Jesuiter- oder der Kräuter- oder Gewürzeinschlag. Oder man mache sich selber folgenden: Man nehme

2 Loth Muskatennußöhl,
3 Tropfen Benzoeöhl,
1 Quäntgen Wachs,
40 Gran Terpentin,
20 Gran Zimmet, und
1 Quäntgen Gewirznägel. (Nelken)

Alles schmelzet man zusammen, und tunket zerschnittene Streifen von Leinewand darein.

Frage.

Was ist zu thun, wenn das Faß irgendwo schweißet oder ausläuft?

Antwort.

Man verschmieret die Fuge oder Riß mit Unschlitt, worunter klein gestossene Kreide wohl gemenget ist.

Abziehen.

Frage.

Was heißt Wein abziehen?

Antwort.

Abziehen oder Ablassen heißt zwar insgemein den Wein aus einem Fasse in ein anders bringen; jedoch in engerer Bedeutung heißt es, den reinen Wein von seinem Geleger oder Satze in ein ander Faß bringen.

Frage.

Frage.

Wann wird der Wein von seinem Geleger abgezogen?

Antwort.

Einer eher als der andere, nachdem er fetter ist. Der Donauwein beyzeiten, der Gebirgwein aber, wenn er zum Trinken bereitet, oder verkaufet werden soll. Sonst bleibt er auf dem Geleger liegen, als wodurch er genähret und gestärket wird.

Frage.

Warum zieht man ihn ab?

Antwort.

Ein Wein, so noch auf dem Geleger liegt, ist zu stark, und nicht lieblich genug.

Frage.

Ist aller Wein im Fasse gleich?

Antwort.

Nein, der mittlere ist der beste, und der unterste der schlechteste. Wenn man also dem Käufer Wein zum kosten geben will; so muß man mit einem langen Heber aus der Mitte herausheben.

Frage.

Wie kann man aber aus der Mitte den Wein ausheben? wenn man mit dem Heber durch den obern zuerst durchfährt?

Antwort.

Man darf nur den Heber oben fest zuhalten, bis man in der Mitte ist, damit sich nichts hineinziehe.

Als-

Alsdenn öffnet man ihn erst, daß der Wein hinein laufen kann. Der Heber aber muß lang und unten sehr enge seyn.

Oder man senkt ein mit Bley beschwertes Fläschgen hinein; und wenn es darinnen ist, öffnet man mit einem Schnürlein (Bändgen) den ebenfalls mit Bley beschwerten, und in einem Scharnier sich bewegenden Deckel, damit sich das Fläschgen fülle. Alsdann läßt man den Deckel wieder zufallen, und zieht das Fläschgen heraus.

Frage.

Wie zieht man den Wein ab?

Antwort.

Man läßt unten durch das Zapfenloch den Wein aus dem vollen Fasse in einen Viertelschäffel, und gießt ihn oben durch das Beilloch, mittelst eines hölzernen Trichters oder Gießkanne in das leere Faß; u. s. f.

Frage.

Auf diese Art muß ja viel Geist von dem Weine verfliegen, wenn er im Herauslässen und wieder Einfüllen mit aller Gewalt also der Luft ausgesetzt ist?

Antwort.

Ja freylich verliert der Wein viel Geist; so, daß wenn er etlichemal abgezogen worden, ganz wässericht und kraftlos wird.

Frage.

Wäre diesem nicht abzuhelfen?

Antwort.

Ja, warum nicht.

Frage.

Wie soll man aber den Wein ablassen, ohne daß er die Luft so durchstreicht und der Spiritus verfliegt?

Antwort.

Durch Schläuche, nach Art der Burgundier. Man befestige erstlich in das Zapfenloch des leeren Fasses ein Ende von einen ledernen Schlauche; das andere Ende desselben ebenfalls in das Zapfenloch des vollen Fasses: so wird sich die Hälfte des Weines, wenn beyde Fässer gleich groß sind, von sich selbst in das leere Faß hinüberziehen, bis nämlich in beyden der Wein im Gleichgewichte oder in gleicher Höhe steht.

Frage.

Wie bringt man aber die andere Hälfte hinein?

Antwort.

Die Burgundier befestigen oben im Beilloche des vollen Fasses einen großen Blasebalg, so daß keine Luft herauswischen kann; und blasen die letzte Hälfte zu der andern hinüber. Allein dieses mag bey zweyeimerigen Fässern, dergleichen die Burgundier nur haben, wohl angehen. Bey hunderteimerigen aber u. d. g., wie in Oesterreich angetroffen werden, ist dieses platterdings unmöglich.

Frage.

Was wäre anstatt des Blasebalges zu brauchen?

Antwort.

Meines Erachtens würde durch eine kleine Luftpumpe dieses ins Werk gerichtet werden können: welches ich auch erst letzthin einem k. k. H. Regimentsrathe, auf sein Befragen, angerathen habe.

Frage.

Was soll man mit der Luftpumpe thun?

Antwort.

Man befestige eine Röhre, welche von dem Stiefel der Luftpumpe ausgeht, mit dem Beilloche des leeren Fasses; so daß keine Luft dazwischen hineindringen kann. Nach herüber gelaufener Hälfte fange man an, die Luft *heraus zu pumpen*; so wird die andre Hälfte bald nachfolgen. Denn da die Luft das Wasser über fünf Klaftern hoch heben kann; so wird nicht viel Kraft erfodert, den Wein etliche Schuhe hoch zu treiben. Nach vollendeter Arbeit schließt man beyderseits die Pipe, welche an den Enden des Schlauches sich befinden müssen; wenigstens einerseits beym vorhin leeren Fasse.

Siebenter Abschnitt.

Von Verbesserung der verdorbenen Weine.

Frage.

Wie vielen Krankheiten ist der Wein unterworfen?

Antwort.

Fünfen.

1. Wenn er kåhnigt, das ist schimmlicht, wird;
2. Der Farbe und Durchsichtigkeit nach, wenn er sich bricht;
3. Der Flüßigkeit nach, da er zåh wird;
4. Dem Geschmacke nach, da er gråvelt, wie man sagt; oder
5. gar zickt; und
6. Wenn er gänzlich absteht.

Kåhnigt.

Frage.

Was ist zu thun, wenn der Wein kåhnigt wird?

Antwort.

Man füllet das Faß wenn man zuvor das Beilloch gereiniget hat, gestrichen voll, und bläßt

das oben schwimmende kahnigte weg. Man stößt oder klopfet ein wenig an das volle Faß; so steigt der um und um noch verborgene Kahn mitten im Beilloche zum wegblasen empor. Dieses wiederholet man so lange, als sich etwas kahnigtes blicken läßt.

Läuft das Faß aber im Zapfen, daß es sich nicht füllen läßt; so stößt man einen runden Stecken durch das Beilloch bis in den Wein hinein, und zieht ihn sehr sachte heraus.

Der daran klebende Kahn wird sauber davon abgewischet, und das Einstoßen so lang wiederholet, bis aller Kahn herausgefischet worden.

Bey einem sich ansetzenden Häutgen darf man nur einigemal stark zum Beilloche hinein blasen; so verschwindet es. Alsdann giebt man in diesem, so wie in dem vorigen Falle erst einen Einschlag, welchen das Faß vorher nicht angenommen hätte.

Brechen.

Frage.

Wie bricht sich der Wein?

Antwort.

Bald blaßweiß, bald roth, bald schwärzlicht, oder blau.

Frage.

Sind dann alle blasse Weine gebrochen?

Ant-

Antwort.

Nein. Viele sind von Natur blaß, besonders jährige, und die Donauweine. Der Geruch und der Geschmack muß zugleich verändert seyn.

Frage.

Warum bricht sich der Wein?

Antwort.

1tens Wenn er im Winter weit geführet wird und gefrieret; so bricht er sich beym Aufdauen: richtet sich aber wieder selber, wiewohl er ohne Geist bleibt.

2. Bricht er sich auch und verliehrt allen Geist, wenn er lange warm gehalten wird.

3tens Wenn er lang beweget wird, und sich abschlägt, wie z. B. in Flaschenkellern. Diesen darf man nur in ein saubers Geschirr zusammen gießen; so reiniget er sich wieder.

4tens Ausdünstungen eines in der Nähe liegenden Bieres, Sauerkrautes oder Rüben, Käses, Wildpretes, desgleichen einer in monatlicher Reinigung sich befindenden Weibsperson können das Brechen des Weines verursachen.

Die Hauptursache des Brechens aber ist der Mangel des Geistes, wenn entweder

1. Der Weinstein nicht kann abgesetzt werden; oder

2. Das verdorbene Geleger sich hebt; oder wenn

3. Die Mischung des Weines Salz, Oel, Geist und Wasser zertrennet wird.

Frage.

Wie kann man einen gebrochenen Wein wieder herstellen?

Antwort.

1tens Hat der Wein zu wenig Geist; so gebe man ihm $\frac{2}{3}$ Mostes oder bessern Weines zu.

2tens Ist das Geleger verdorben; so ziehe man ihn auf ein besseres und mehr geistiges Weinfaß ab; wovon aber zuvor der obere Wein abgenommen worden.

3tens Endlich ist das gemeinste Mittel, den Wein zu richten, oder ihm eine Speise zu geben.

Der schwarzgebrochene ist schwer zu verbessern.

Richten.

Frage.

Wie richtet man die Weine? oder was ist die Speise?

Ant-

Antwort.

Man nimmt auf ein Faß Wein (*) ein oder auch 1½ Loth Hausenblase; schlägt sie wie einen Stockfisch mit einem Hammer, daß sie gehörig von einander geht; wäscht sie im Wasser sauber aus, und leget sie 12 Stunden lang in Wein oder Brantwein; hernach schneidet man sie mit einer Schere klein, und weichet sie wieder 12 Stunden lang in Wein oder Brandwein ein, doch muß man nicht zu viel darauf giessen. Man zerdrücket sie dann mit reinen Händen, gießt mehr Wein dazu, rühret sie wohl unter einander, und läßt sie noch einmal 12 Stunden lang stehen. Ist sie dick geworden, gießt man noch mehr Wein dazu, und zerreibt sie, bis sie den dritten Tag wie eine Sulze (Gallerte) aussiehet. Alsdann drücket man sie nach und nach, mit daran gegossenem Weine durch ein leinenes Säckchen in ein hölzernes Gefäß, und rühret sie mit einem neuen Besen oder Holz wohl um. Endlich vertheilt man sie mit vielen Weine sehr dünn in drey Schäffel oder Eimer, vermittelst anhaltenden Umrühren mit dem Besen, daß sie gleich ausgetheilet wird.

Also gießt man sie langsam in den gebrochenen oder unreinen und trüben Wein, wovon etwas herausgelassen worden: auch rühret man den Wein mit einem saubern Stecken wohl um,

(*) Ein Faß hält 10 Eimer.

damit die Vermischung gut geschehe; doch ohne das Geleger mit zu bewegen, wenn eines im Fasse ist. Den Schaum bringt man, wie den Kahn durch das Schlagen und Klopfen heraus. Hierauf wird das Faß voll gefüllet. In etlichen Tagen ist der Wein klar. Denn diese klebrichte oder schleimichte Materie nimmt alle grobe Theile des Weines mit sich auf den Boden; wovon er hernach wieder abgezogen werden muß.

Frage.

Wie giebt man dem Weine eine gelbe Farbe?

Antwort.

Mit gebrannten Zucker. Derselbe wird durch beständiges Umrühren, damit er nicht anbrennet, flüßig gemacht. Alsdann gießt man Wasser darauf, und schmelzet ihn noch einmal. Von diesem dunkelrothen Wasser giebt man auf 20 Eimer ohngefehr ein Seidel. (½ Kanne)

Zäh.

Frage.

Wie und warum wird der Wein zäh?

Antwort.

Die Zähigkeit ist meistens mit dem Brechen verknüpfet. Der Geruch ist unangenehm wie Most; die Tropfen länglicht. Er fließt langsam ohne

ohne Geräusch, und sein Schaum bleibt lange am Rande stehen. Die Ursachen des Brechens und der Zächigkeit sind fast einerley.

Frage.

Welche Weine werden gern zäch?

Antwort.

Die entweder zu sehr oder zu wenig zeitig geworden sind. Die Donauweine werden leichter zäch als die Gebirgweine. Diese werden dabey grünlicht; die erstern aber wie Wasser weißlicht.

Frage.

Wie vertreibt man die Zächigkeit?

Antwort.

Mit obigen Mitteln wider das Brechen. Insgemein beutelt oder peitschet man den Wein mit einer Kette oder Rührscheite ab; oder man läßt ihn über neue Besen ablaufen; oder läßt ihn bey großen Fässern mitten heraus, und gießt ihn nach gegebener Speise wieder oben hinein.

Gräveln.

Frage.

Wie wird der Wein grävlend oder mäuslend, und wie wird er gebessert?

Antwort.

Vom innern Schimmel des Fasses. In der Mitte wird er roth, und unten fast dintenschwarz seyn. Man ziehe ihn auf ein anders gutes Geleger ab, und peitsche ihn öfters auf. Nachdem dieser Wein acht Tage geruhet, ziehet man ihn ab und giebt ihm eine Speise. Wenn er nun nach einiger Zeit wieder von dieser Speise abgezogen worden, so wird er zum Gebrauch gut seyn.

Zicken.

Frage.

Wie und warum wird der Wein zickend?

Antwort.

Eben aus obangeführten Ursachen bekömmt der Wein bisweilen eine schmierklende Bitterkeit und Säure von dem überhand genommenen Weinsteine; und wenn man nicht bald zu Hülfe eilet, so wird Eßig daraus.

Frage.

Ist die Bitterkeit allein ein Zeichen des Zickens?

Antwort.

Nein. Denn manche Weine haben theils von Natur, theils in gewissen Jahren eine Bitterkeit, als wie von einem Einschlage. Diese ist aber vielmehr ein Zeichen einer sonderbaren Güte.

Frage.

Wie bessert man einen zickenden Wein?

Antwort.

1. Wie oben gemeldet worden.

2. Das gewöhnlichste Mittel ist folgendes:

Man koche auf ein Faß Wein gebrandten Zucker und Hausenblase in vier Maaß Milch, und gieße dieses in den von dem Geleger schon abgezogenen Wein. Hernach ziehet man ihn wieder von dem Satze ab, und richtet ihn noch einmal mit ein wenig Hausenblase. Doch muß dieser Wein bald getrunken werden, weil er alsdenn leicht und bald verdirbt.

Abstehen.

Frage.

Wie und warum steht der Wein ab?

Antwort.

Aus oberwähnten Ursachen, oder auch Gewitter verursachen daß der Wein bisweilen, wiewohl selten, gar absteh̃et. Er riechet übel, hat einen sehr fremden Geschmack und braunschwärzlichte Farbe. Er ist weder zu Eßig, noch zum Brandweinbrennen mehr zu gebrauchen, und ist wie gesottener Wein, womit man neue Fässer ausgewaschen hat.

Nur zum Mälter (Mertel, oder Kalk) anmachen wäre er noch dienlich. Denn man kann ihn durch kein Mittel trinkbar machen.

Ende.

Bey dem Verleger sind folgende Bücher zu finden:

Abhandlung von den Vortheilen einer Münzkenntniß im gemeinen Leben, mit einigen Tabellen erläutert, und mit Resolvir- und Interesse ꝛc. Tabellen nützlich gemacht. 8. 8 gr.

Abhandlung, Oekon. Physikalische, 20 Theile, 757. 763. 5 thlr.

Ackerbauschule 8 759. 4 gr.

Arzt, (der neue) eine Anweisung, wie er seyn soll. 8. 754. 3 gr.

—— des armen Landmannes. 8. 744. 1 gr.

Betrachtung über die Verbesserung des Justizwesens in teutschen Landen, 8. 770 3 gr.

von Brocke wahre Gründe der physikal. und experim. allgemeinen Forstwissenschaft, 4 Theile. 768. 769 3 thlr. 4 gr.

Döbels (H. W.) geschickter Hausvater und fleißige Hausmutter, oder Einleitung zur Haushaltung und Landwirthschaft, nebst Haus-Apotheke, 8. 771 12 gr.

Ellis (W.) von Erbauung des Zimmerholzes, oder vorzüglichste Art verschiedene Ländereyen mit Zimmerholz zu versehen, 8. 752 12 gr.

Engels (J. M.) der Honigbau, eine Uebersetzung des 4ten Buchs des Virgils vom Landleben, 8. 768 1 gr.

Evelyns (E.) Vergnügen und Nutzen der Gärtnerey, 8. 773. 6 gr.

Flöyers (J.) Versuch zum Beweise, daß kaltes Baden gesund und nützlich sey, 8. 749 6 gr.

Gautier (des Hrn.) Tractat von Anlegung und Bau der Wege und Stadtstraßen, gr. 8. 16 gr.

Geutebrücks (Carl August) gesammleter Unterricht von Schaafen und Schäfereyen, 2 Theile, 8. 766 1 thlr. 4 gr.

Handel in Compagnie, oder die Handlungsgeschäffte ökonomisch betrachtet, 8. 764 2 gr.

Haus.

Hausapotheke, nützliche, für Menschen und Vieh, 8. 771 4 gr.

Der kluge Hausvater bey dem wirthschaftlicheu Geschäffte der Aufbehaltung wirthschaftlicher Produkte, 8. 769 4 gr.

Hirschings (W. S. C.) Versuch physikalisch-chymischer Lehrbegriffe, ꝛc. 8. 754 14 gr.

Holzbey (J. E.) ganz neuerfundene leichte und unbetrügliche Sonn- und Mondsuhr, 8. 733 4 gr.

Home von Bleichen der Leinewand, 8 776 12 gr.

Jugels (J. G.) Vorschlag, großer Herren Reichthum, und ganzer Länder Flor durch den Bergbau zu befördern, 8. 767 6 gr.

Jünkens (S. A.) die Kunst sein eigener Medicus zu seyn, oder sicherer und geschwinder Hausarzt, 4. 744 18 gr.

Kenntniß derjenigen Pflanzen, die Mahlern und Färbern zum Nutzen, und den Liebhabern der ökonomischen Pflanzenkenntniß zum Vergnügen gereichen, 8. Leipzig 776.

Krünitz (D. J. G.) Verzeichniß der vornehmsten Schriften von der Rindviehseuche, 8. 767 2 gr.

Ländliches Vergnügen, in gesammleten Gedichten, 8. 774 12 gr.

Landleben, das vertheidigte, unter dem Bilde eines rechtschaffenen Landmanns, 8. 760 8 gr.

Laurence (Ed.) Pflichten eines Verwalters, 8. 751 10 gr.

Lemery (Nic.) Vollständiges Materiallexicon, fol. 721 2 thlr. 12 gr.

Lüders Tabellen, über die Bestellung eines Küchengartens, 4. 2 gr.

Nachricht von Wahlen, wer sie gewesen, wo sie Gold- und Silbererzt aufgesucht und geschmolzen und wie aus Erzt und Kräutern Gold gebracht, 8. 764 6 gr.

Neueste Predigten aus dem Reiche der Natur in den Werken der Schöpfung, 8. Leipzig 776 6 gr.

Probstens (J. E.) Wörterbuch von der Gärtnerey, 8. 747 6 gr.

von

von Rohr (J. B.) Nachricht vom Weinbau, 8. 730
8 gr.

Neue Sammlung merkwürdiger Geschichte und unterirrdischer Schätze, Historien und einigen besondern Begebenheiten, in wahrhaften und betrüglichen Erscheinungen der Geister, 8 10 gr.

——— in die Cameral = und Oekonomie = Wissenschaften einschlagenden Abhandlungen, 8. 769 2 gr.

——— Leipziger, von allerhand zum Land = und Staatswirthschaftlichen, Policey = Finanz = und Cameralwesen dienliche Nachrichten, 16 Bände nebst Register, 8. 746 = 761 17 thlr. 18 gr.

Schreiben an Hrn. Rousseau von der Schädlichkeit des Kupfergeschirrs in Haushaltungen, 4. 754. 1 gr.

Switzers (St.) Methode, die Italiänischen Broculi 2c. hervor zu bringen, 8. 755 6 gr.

Tronwells (Hrn. S.) Anleitung für einen Landmann, 8. 750 8 gr.

Versuch, nützlicher, und Bemerkungen aus dem Reiche der Natur, 8. 8 gr.

Untersuchung, und Nachrichten von des berühmten Selzerwassers, Bestandtheilen, Wirkungen, richtiger Gebrauch dieses und andern Sauerbrunnen, wie auch von denen verschiedenen bey der Sauerbrunnen Cur vorkommenden schädlichen Vorurtheilen und Fehlern, 8. Leipzig 775 5 gr.

Unterricht von Küchengewächsen, 2 Th. 8. 756 18 gr.

Vorrath, gemeinnütziger, auserlesener Aufsätze zur Beförderung der Haushaltungswissenschaft, Künste und Manufacturen, 3 Th. 8. 768 1 thlr.

Wolfs (C. G.) Versuch über die sittlichen Eigenschaften und Pflichten des Soldatenstandes für junge Leute von Stand und Erziehung so sich den Waffen gewidmet, 8. Leipzig 776 16 gr.

—— Wünschelruthe, Gebrauch der, was sie sey, woraus sie gemacht, und was die Ursache ihres Schlages sey, 8. wird neu gedruckt. 2 gr.

Zinckens (G. H.) Cameralisten = Biblioth. 4 Theile, 8. 757 1 thlr. 4 gr.

Zin-

Zinckens Anfangsgründe der Cameralwissenschaft, 2 Bände, 8. 753 4 thlr.

Sammlung einiger Abhandlungen aus der Oeconomie, Kameralwissenschaft, Naturkunde und Scheidekunst, 8 777 12 gr.

Abhandlung öcon. physicalisch. 20 Th. 8. 763. 5 thlr.

Ländliches Vergnügen in gesammleten Gedichten, 8. 774. 12 gr.

Gautier, von Anlegung und Baue der Wege und Straßen, 773 16 gr.

von Brocke, wahre Gründe der physikalischen und experimentalischen allgemeinen Forstwissenschaft, 4 Theile, 8. 3 thlr. 4 gr.

Evelius, (E.) Vergnügen und Nutzen der Gärtnerey, 8. 773 6 gr.

Schirachs (A. G.) natürliche Geschichte der Erd- Feld- und Ackerschnecken, 8. 772 12 gr.

Scopoli Bemerkungen aus der Naturlehre, welches die Vögel seines Kabinets rc. beschreibet, 8. 770 7 gr.

Mittel zu erkennen, ob der Wein mit Wasser vermischt seye oder nicht.

Man nimt ein Rohr wie sie an Teichen oder Seen wachsen, reibt es mit Oehl oder Fette, und stellt es ins Weinfaß, so daß es den boden des fasses berühret; wann Wasser zum Wein gemischet ist, wird es sich an das Rohr hängen, und zwar desto stärker, je mehr darinnen ist. Man thut in ein neues irdenes nicht glasirtes geschirr Wein, den man probiren will, ist Wasser im Wein, so wird es binnen etlichen tagen durch die poros des irdenen geschirres durchgehen. oder Man läßt Olivenöhl in einer kleinen Pfanne aufkochen, und gießt Wein hinzu; ist Wasser im Wein, so wird das Oehl petilliren, sonst nicht.

Münchner Zeitung 1769. 7. dec. Num. 195.

Vide etiam Parte I. huius libri pag. 71. Cap. III.

die weißlichte Kellerschnecke, od. sogenannte Wasserschnecke in einen kleinen Keller zu vertreiben, nimmt man einen Theil frischgebrannten Gips, und 1 ½ Theil Kalchasche od. ungelöschten klein gemachten Kalch, mischet beydes wohl untereinander. Hierauf läßt man den Keller recht rein auskehren, so daß nicht mehr viel Feuchtigkeit auf dem boden ist; sodann streuet man dieses Gemisch von Kalchasche und Gips, wo man nur hinkommen kan, in dem Keller herum, und am andern Tage werden alle Schnecken zusammengekehret und verbrennen. Dieses kan man in 8. Tagen zweymal wiederholen, worauf sich keine Schnecke mehr im Keller wird finden lassen.

Münchner Zeitung 1780. 16. Jun. Num. 96.

BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Hiltenbrand, Anton

A. Hiltenbrand Oesterreichischer Weinbaukatechismus oder Kurzer Unterricht vom Weinbaue in Oesterreich In Fragen und Antworten verfaßt

Leipzig 1777

Oecon. 1862#Beibd.1
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11323868-8
VD18 11756713